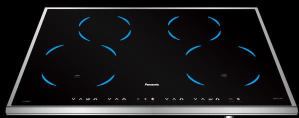
Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Mode d’emploi
Gebruiksaanwijzing

Induction Hob
Induktionskochfeld
Plaque à induction
Inductiekookplaat

Model No. **KY-B84BX / KY-B84BG**
KY-B64BX / KY-B64BG



KY-B84BX

ZY02-A74

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Please read these instructions carefully before using the appliance.
Keep Operating Instructions, Installation Instructions and Guarantee Certificate for future use.
* Installation Instructions is attached.

This appliance is intended for domestic use only.

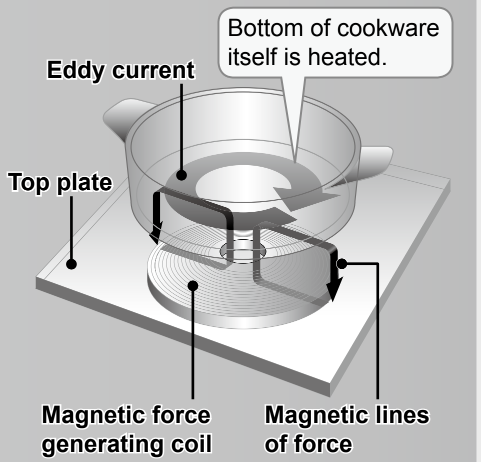
Contents

■ IH cooking mechanism

IH (Induction Heating) refers to electromagnetic induction heating.

If electricity flows in the magnetic coils underneath the top plate, magnetic lines of force are produced.

When the magnetic lines of force pass through metallic cookware, an eddy current is induced, and the heat that is generated by the electrical resistance of the cookware is used for heating.



Safety Precautions

Please fully observe the following safety precautions.

⚠ **WARNING: Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.**

- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
- **Do not place combustible materials near the appliance.** They may cause fire.
- **Do not overheat the pan when preheating for stir-frying and pan-frying.**

WARNING: **Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.**

- **Observe the following warnings to keep the IR sensor functioning properly.**
  - Make sure that cookware completely covers the IR sensor ( ).
  - Select and use the left front IH heater with the **Deep frying temperature control sensor** ( ) for deep-frying. Do not use the other IH heater for deep-frying. Make sure to follow instructions for amounts and depths of oil.
    Amount: minimum 200 g (0.22 L)
    Depth: minimum 1 cm
  - Wipe water off the top plate and the insides and outsides of cookware.

  If these warnings are not observed, the IR sensor may not function properly and cause oil overheating resulting in fire.

- **Stir liquids, such as soup and stewed food, before heating.** Otherwise, liquids may splatter and cause burns or injuries, or pot may jump and damage the top plate.

- **Do not touch the top plate or top frame during or after use. Pay extra attention when the high temperature caution light ( ) illuminates, or H flashes on any IH heater display.**

- **Do not apply high pressure to or drop things on the top plate.** The top plate may crack and cause an electric shock.

- **Do not place explosive objects, such as portable gas burners, steel cylinders and canned goods, on or near the appliance.** If they are mistakenly heated, they may explode.

WARNING: **Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.**

- **Do not let metallic objects, such as knives, forks, spoons, lids, aluminum foil/tray, retort pouch, magnetic rings, watches or accessories, be placed on or near the top plate, or touch the cookware while the IH heater is operating.** They may get hot and cause burns or injuries.
- **Do not disassemble, repair, or modify the appliance. For repairs, contact the dealer where you purchased the appliance.**
- **After use, use the controls to turn off the appliance (main power switch) and do not rely on the pot detector (safety features). When the appliance will not be used for a long period of time, turn off the circuit breaker.**
- **In case of malfunction or breakdown, immediately stop using the appliance. Turn off the main power switch and the circuit breaker, and then contact the service centre.** Failure to do this may cause smoke, burns, and electric shock.
  Breakdown examples:
  - Burning smell comes from the appliance.
  - Can feel electricity when touching the top plate and the top frame.
  - The top plate is cracked.
  - The power cord overheats.
  - The electricity shuts off when the power cord is moved.
    ➡ If the power cord with type Y attachment is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service centre or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- **This appliance must be earthed to prevent electric shock or fire.**

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire : do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the top plate is cracked, do not touch it and turn off the main power switch to avoid the possibility of electric shock. Contact the dealer where you purchased the appliance for repair.

CAUTION: **Failure to follow these instructions may cause injury or property damage.**

- **If the oil emits smoke, immediately turn off the main power switch.** Otherwise, it may catch fire.
- **Pay attention to spattering hot oil. Do not let your face get near the cookware.** This may cause burns.
- **Do not use oil preheated by other appliances, such as a gas range.** Otherwise, the "**oil temperature control system**" will not work properly and may cause fire.
- **Pay extra attention when preheating the pan with a small amount of oil.** The pan may overheat and get damaged.
- **Keep cookware stable.** Otherwise, it may cause injuries or burns.

Safety Precautions

CAUTION: **Failure to follow these instructions may cause injury or property damage.**

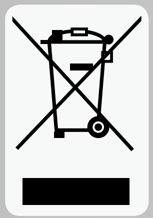
- **Do not place paper or dish towels under the cookware.** They may get scorched due to the heat of the cookware.
- **Do not heat empty cookware or overheat ingredients.** The ingredients may burn and the cookware may be damaged.
- **Do not use the appliance for purposes other than cooking.** This may cause overheating or malfunction resulting in fire.
- **If you are wearing a medical device (such as a pacemaker), consult your doctor.** The operation of the appliance may affect a medical device.
- **Do not use a steam cleaner.**

General Precautions

- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- **The appliance emits magnetic lines of force. Do not place anything affected by magnetism close to the appliance.**
  - Radios, TVs, hearing aids, for example, may get noise interference.
  - Automatic turnstile tickets, or bank cards, for example, may be erased or damaged.
- **Do not use other IH cooking appliances, such as IH rice cooker or portable IH cooktop, on the top plate.** Electro magnetic waves generated by these appliances may damage the appliance.
- **Do not place seasoning or food in the cabinet below the appliance.** They may be spoiled by the exhaust heat.
- **If the top plate or top frame is stained by acidic foods, such as vinegar, jam, or lemon juice, immediately wipe it off.** Otherwise, the top plate or top frame may be discoloured.
- **Do not scratch the top frame with the bottom of the cookware, or put hot cookware on it.** The top frame may be damaged.
- **Do not put water on or place anything on the operation panel.** The operation panel keys may malfunction.
- **Do not clog up the intake or exhaust vent.** The filter clog detection for the intake and exhaust vents may be activated and thereby automatically shut off the main power.
- **Since the heat level 9. for the front IH heaters is strong, check and adjust the heat level frequently.**

Disposal of Waste Products

■ Information on disposal for users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)



This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.
For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis.
Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.
Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.
Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

■ Information on disposal in other countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.
If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

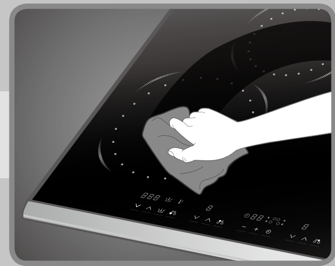
Main Features

English

■ Safe, clean, highly efficient



Flameless



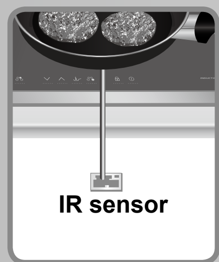
Flat top plate is easy to care for



Efficient heating is provided

Home-friendly For insulated homes and island kitchens
Earth-friendly Emits zero carbon dioxide in homes and is energy-saving

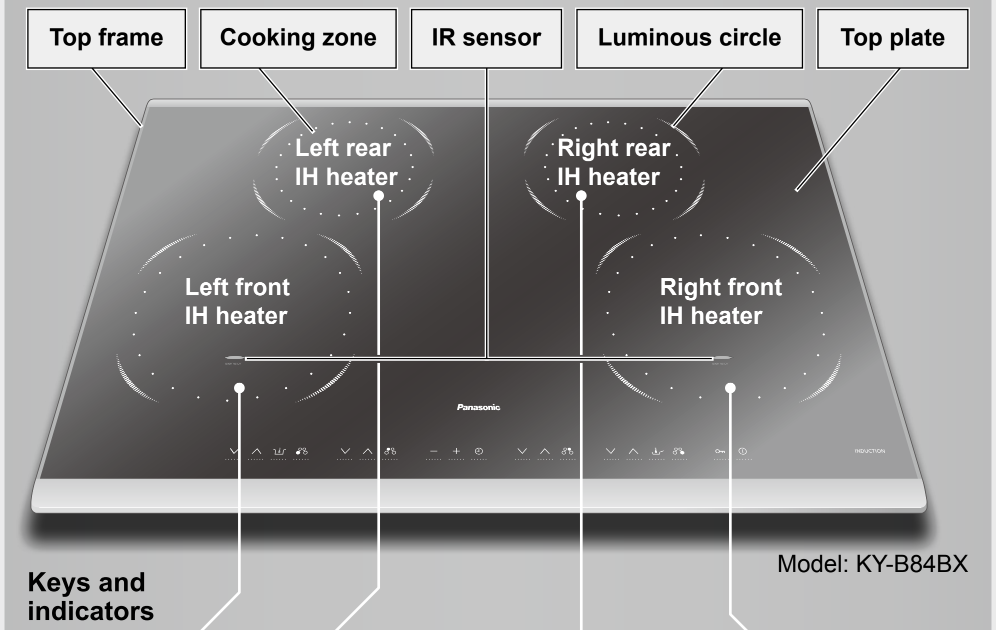
■ IR sensor technology of Panasonic

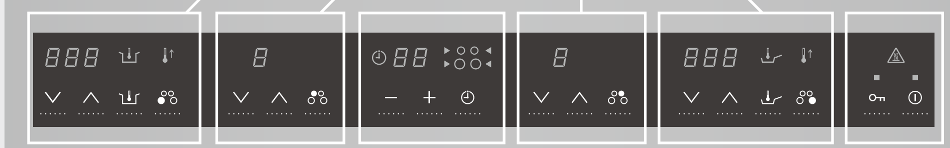


The **IR sensor of Panasonic** (Temperature control system) regulates set temperatures by quickly detecting the temperatures on the bottom of the cookware, so it is easy to prepare delicious food.
- **Pan frying temperature control sensor**
- **Deep frying temperature control sensor**, etc.

Parts Identification

Main unit and operation panel







Deep frying temperature control sensor
(See page 20.)



Pre-heating indicator
(See page 21.)

Heating menu (See page 19.)
Available for all IH heaters.

Timer
(See page 22.)

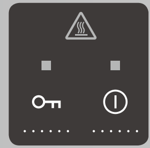


Pan frying temperature control sensor
(See page 20.)



Pre-heating indicator
(See page 20.)

General controls





High temperature caution light

- The light illuminates when the top plate turns hot.
- Even after the main power is turned off, stays lit while the top plate is still hot and flashes on the operation panels showing which IH heaters are hot.



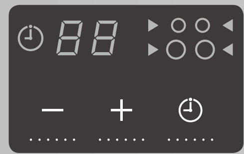
Main power switch and light

- The main power light illuminates when the main power is turned on.
- If 1 minute has elapsed without any operation, the main power automatically turns off.



Child safety lock key and light

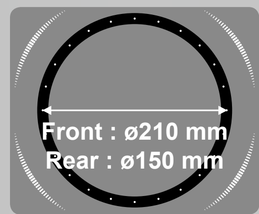
- The key is used to lock all heater operations to prevent misuse of the appliance.
- After turning on the main power, touch and hold the key for 3 seconds. To deactivate, touch and hold the key again for 3 seconds.



Timer

- Timer can be used with Heating menu of all IH heaters.
- Timer cannot be used with the **Pan frying temperature control sensor** or **Deep frying temperature control sensor**.
- For more details on how to set timer, see page 22.

Cooking areas

Cooking zone	KY-B84BX / KY-B64BX	KY-B84BG / KY-B64BG
		
	Use dotted white lines as guidelines.	Use areas printed in white as guidelines.
Luminous circle (For KY-B84BX / KY-B64BX only)	When the main power switch is turned on, luminous circles glow blue. The luminous circles glow brighter around any IH heaters that are in use.	

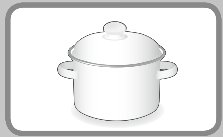
English

Types of Cookware that Can be Used

Material

Compatible cookware


Iron/Cast iron


Enamel iron


Magnetic stainless steel (Magnets stick to the bottom.)

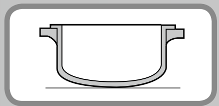
* The heating power may not be as strong for some stainless steel cookware.

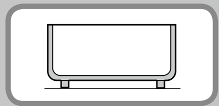
Incompatible cookware
- Aluminum/Copper
- Heat-resistant glass
- Ceramic and earthenware

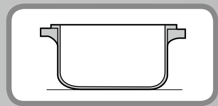
Shape of the bottom

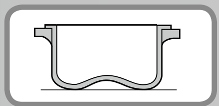
Compatible cookware
The bottom is flat and uniformly contacts with the top plate.

Incompatible cookware


Round-bottomed cookware


Cookware with legs or protrusions

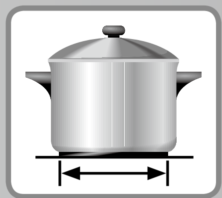

Thin-bottomed cookware


Curved-bottomed cookware

* Do not use curved-bottomed cookware curved 3 mm or over, as the safety features may not activate properly, heating power may be diminished, or the cookware may not be heated.

Size (Bottom diameter)

Compatible cookware
For front IH heaters: 14.5 cm or over
For rear IH heaters: 12 cm or over
* Use the cookware that fits the size of the cooking zone.



CAUTION
- **Do not heat up empty enamel cookware. Do not allow enamel cookware to scorch during cooking.** Enamel coating may melt and damage the top plate.
- **Do not use ceramic and earthenware cookware even if it is made for induction heating.**
  - Depending on the shape, some ceramic and earthenware cookware may damage the IH heater.
  - When the IH heater reaches a high temperature, the heating power will be controlled to reduce the heat level and cooking will not be done properly, thereby affecting cooking performance. And heating may automatically stop due to safety features.

NOTE
When using the **Deep frying temperature control sensor** or **Pan frying temperature control sensor**, the following situations may occur depending on the type, material, and shape and size of the bottom of cookware.
- Actual oil temperature varies from the set oil temperature.
- The preheating time gets longer.
- The cookware does not get heated due to a detected abnormality.

■ How to check IH heater cookware compatibility



1. **Place cookware filled with about 1 cup of water on an IH heater.**
2. **Touch to turn on the main power.**
3. **Touch the key of the IH heater to be used and check the power indicator.**
   (In case of the left front IH heater)
   - If the cookware is compatible, power indicator will stay lit.
   - If the cookware is incompatible, power indicator will flash.
4. **Touch the key touched in step 3 to turn off the IH heater.**
   (In case of the left front IH heater)

■ Preparing



1. Place the cookware on the centre of the IH heater.
- For the front IH heaters, cover the IR sensors with the cookware.
- For stir-frying and pan-frying, wipe water or stains off of the top plate and insides and outsides of cookware so that the temperature on the bottom of the cookware can be detected correctly.
  * The IR sensor detects and regulates the temperatures on the bottom of the cookware. It prevents overheating and returns the temperature to the set one after the temperature reduces if ingredients are added.

2. Touch (slightly hold) to turn on the main power.
If 1 minute has elapsed without any operation, the main power automatically turns off.
➡ If this happens, turn on the main power again.

3. Perform the desired operation.
- For Heating menu, see page 19.
- For Pan-frying menu, see page 20.
- For Deep-frying menu, see page 20.

Safety features

The IH heater is automatically turned off when abnormality is detected.
- **Undetected pot auto shutoff** (See page 29.)
- **Small object auto shutoff** (See page 29.)
- **Empty pot auto shutoff** (See page 30.)
- **Forgotten-OFF auto shutoff** (See page 26.)

The main power is automatically turned off without any operation.
- **Main power switch auto shutoff** (See page 26.)

The heating power is automatically reduced to prevent overheating.
- **Overheating prevention function** (See page 27.)

The light illuminates when the top plate is hot.
- **High temperature caution light** (See page 15.)

The operation panel is locked to prevent misuse of the appliance.
- **Child safety lock** (See page 15.)

■ Heating menu

For simmering, boiling, heating, steaming, stir-frying, and pan-frying
Available for all IH heaters.

WARNING
- **Stir liquids before heating.** Otherwise, ingredients may suddenly erupt or pot may jump, and you may get burned or injured.
- **Do not overheat the pan when preheating for stir-frying and pan-frying.**

CAUTION
Pay extra attention when preheating the pan with a small amount of oil. The pan may overheat and get damaged.

1. Touch the key of the IH heater to be used to start heating.
(In case of the left front IH heater)
Default heat level: 7

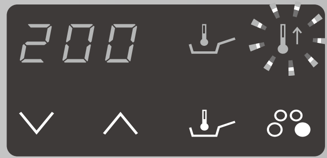
2. Touch to adjust heat level.
(Left: decrease, right: increase)
It can be adjusted to 18 levels. (See page 23.)
Touch and hold the key to change the heat level rapidly.
* For more details on how to set timer, see page 22.

3. Touch the key touched in step 1 to turn off the IH heater.
(In case of the left front IH heater)

NOTE
When heating longer than 45 minutes, use timer function to prevent "**Forgotten-Off auto shutoff**" from activating. For more details on how to set the timer, see page 22.

Pan-frying menu
with the Pan frying temperature control sensor

Available for the right front IH heater.



1. **Touch to turn on the Pan frying temperature control sensor.**
   Default temperature: 200 °C

2. **Touch to adjust temperature.**
   (Left: decrease, right: increase)
   Temperature adjustable range: 140 °C to 230 °C (See page 24.)
   The actual temperature at the pan bottom may vary from the set temperature depending on the pan. Adjust the temperature with these keys.

3. **When the preheating indicator ( ) disappears, add ingredients.**
   The appliance beeps.

   When the right rear IH heater is used simultaneously, the preheating time will be longer.

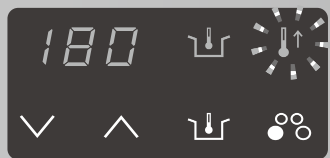
4. **Touch to turn off the Pan frying temperature control sensor.**

NOTE
The timer cannot be used with the "**Pan frying temperature control sensor**".

Deep-frying menu
with the Deep frying temperature control sensor

Available for the left front IH heater.

WARNING
When deep-frying, use a minimum of 200 g of oil and it should be at least 1 cm deep. Otherwise, it may cause fire.



1. **Touch to turn on the Deep frying temperature control sensor.**
   Default temperature: 180 °C

2. **Touch to adjust temperature.**
   (Left: decrease, right: increase)
   Temperature adjustable range: 140 °C to 200 °C (See page 24.)
   The actual oil temperature may vary from the set temperature depending on the cookware. Adjust the temperature with these keys.

3. **When the preheating indicator ( ) disappears, add ingredients.**
   The appliance beeps.

4. **Touch to turn off the Deep frying temperature control sensor.**

NOTE
- The timer cannot be used with the "**Deep frying temperature control sensor**".
- The "**Deep frying temperature control sensor**" and the left rear IH heater cannot be used simultaneously.

To keep the Deep frying temperature control sensor functioning properly
- Make sure to follow instructions for amounts and depths of oil.
  Amount: 200 g to 800 g (0.22 L to 0.9 L)
  Depth: minimum 1 cm
- Place the pot on the centre of the left front IH heater.
- Do not use hot oil, brown-coloured oil, murky oil, or oil filled with food sediment.
- Be careful of the type, material, and shape and size of the bottom of the pot. (See page 16.)
- Remove all stains from the top plate and bottom of the pot.
- Do not cook when the top plate is hot.
- Do not add ingredients before preheating indicator ( ) disappears. (Heating may stop due to a detected abnormality.)
- Once preheating has started, do not add oil or move the pot to another IH heater.

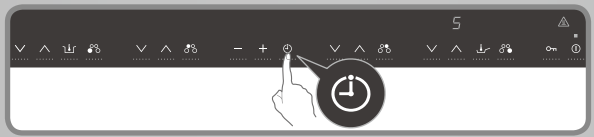
To minimize the splattering of oil
- Do not put oil in a pot that is wet on the inside.

■ Timer

Timer is convenient when simmering for a long time.
Available for any IH heaters that have been started heating.

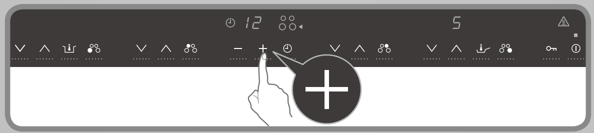


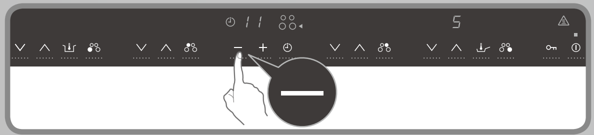
1. **Touch to turn on the main power switch.**
2. **Perform the Heating menu operation.**
   For Heating menu, see page 19.
3. **Touch to select the IH heater.**



▶ flashes when the corresponding IH heater is selected.

4. **Touch to set time.**





Timer setting range: 1 minute to 99 minutes
- Touch and hold the key to change the time rapidly.
- If you touch — first, the time decrease from 99.
- To cancel, touch the key until - - is displayed.

When the time reaches 00, the appliance beeps and automatically turns off.

■ General heating

		Low								Medium					High				
	Heat level	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.
Melting	Chocolate	■	■																
	Butter		■	■	■														
	Honey			■	■														
Heating	Soup (e.g., lentil)		■	■	■														
	Milk							■	■	■	■								
	Frankfurters									■	■	■							
Simmering	Stew							■	■	■									
	Pasta sauce							■	■	■									
	Rice pudding							■	■	■									
	Fish fillets								■	■	■								
	White sauce									■	■	■	■						
Pan-frying	Pre-heat pan															■	■	■	
	Stir-fry																■	■	
	Fried eggs													■	■				
	Pancakes											■	■	■	■				
	Omelette											■	■	■	■				
	Steak, Bacon, Chops												■	■					
	Fish fillets											■	■	■					
	Meatballs							■	■	■									
Boiling	Pasta, Water																■	■	■
	Vegetables													■	■	■	■		
	Rice							■	■	■									
	Heat level	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.

* The heat values for cookware vary according to its material.
  Check and adjust the heat levels frequently.

Guide on Temperature Adjustment

■ Pan frying temperature control sensor (5 levels)

<table>
<tr><th>°C</th><th>140</th><th>160</th><th>180</th><th>200</th><th>230</th></tr>
<tr><td rowspan="12">Suggested menus</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Pancakes</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Stir-fry</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Lamb chops, Fish fillets</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">Steak, Pork, Chicken fillets</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Schnitzel</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Sautéed potatoes</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Bacon, Sausages</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Fried eggs</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>French toast</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Omelette</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Croque-monsieurs</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Burgers</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

■ Deep frying temperature control sensor (7 levels)

<table>
<tr><th>°C</th><th>140</th><th>150</th><th>160</th><th>170</th><th>180</th><th>190</th><th>200</th></tr>
<tr><td rowspan="8">Suggested menus</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Croutons</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">Frozen food items</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">Tempura (scampi, fish)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Doughnuts</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Tempura (Vegetables)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Fried chicken</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Mushrooms</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Homemade chips</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Cleaning

CAUTION
- **Before cleaning, turn off the main power switch. Clean the top plate after waiting for it to cool down.**
- **Do not use a steam cleaner.** Water may get into the electrical components and cause a malfunction.

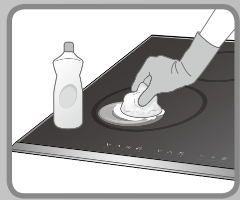
Always keep and use the appliance in clean condition.
If splattered food or oil become scorched to the appliance, it will be very difficult to remove.

■ Top plate and operation panel

Light stains: Wipe off with a damp cloth.

Oil stains:
- Wipe off with a cloth dampened in diluted neutral detergent.
- Do not use strong acidic or alkaline detergents, such as bleach, synthetic housing detergents.
  They may cause discolouration.

Heavy stains: Apply cream cleaner to the top plate or operation panel and scrape off any stains with crumpled plastic wrap.



NOTE
Do not forget to remove stains from the bottom of cookware. Otherwise, the stains will get burned into the top plate.

■ Top frame

Wipe sauce stains from the top frame immediately.
Otherwise, they will be unremovable.

Troubleshooting

Check the following information before making inquiries or requesting service.

■ Power source

Symptom	Probable cause
The IH cooktop cannot be turned ON.	- The main power switch has not been turned ON. The power switch was designed so that it will not be easily turned on if it is mistakenly touched. ➡ Touch the main power switch a little longer. - The “**Child safety lock**” has been activated. (See page 15.)
	Main power switch auto shutoff If 1 minute has elapsed without any operation since the main power switch was turned on, the main power automatically turns off. ➡ Turn on the main power switch again.
	The “**Deep frying temperature control sensor**” and the left rear IH heater cannot be used simultaneously.
The IH heater turned itself off while being used.	**Forgotten-OFF auto shutoff** If no key is touched for approx. 45 minutes while an IH heater is in operation, a buzzer will sound and the IH heater is automatically turned off. ➡ Touch the key again. * The timer is recommended for simmering. (See page 22.)

■ Operation panel

Symptom	Probable cause
Key operation is disabled.	- Your fingertips are covered or have bandages on them. - You performed the operation while holding the cookware handle. - The operation panel is stained. ➡ Turn off the main power switch and remove any foreign objects. Then, turn on the main power switch again. * Remove after cooking when deep-frying.
Keys react even when only their vicinity is touched.	Water or other liquids may be on or around the keys. ➡ Remove any liquids around the keys.

■ Sounds and noises

Symptom	Probable cause
Noise is heard during heating.	Various resonant sounds may be heard depending on the type of cookware. You may feel a small vibration when you hold the handle and the cookware may slightly move. ➡ This is not a malfunction. Moving the cookware slightly or replacing it may be able to get rid of the sound.
	If the cookware is removed while being heated, a short metallic sound may be heard.
The level of the noise from the main unit increases and decreases.	It is the noise from the cooling fan inside the main unit. The level of the noise changes according to the heat level and the material the cookware is made of. (When the heat level is increased, the fan will operate at high speed and generate more noise.)
Even after the main power switch is turned off, noise from the fan is still heard.	While the inside of the main unit is still hot, the cooling fan operates. (When the temperature decreases, it will automatically stop.)

■ Heat power

Symptom	Probable cause
The heating power of the IH heater seems to be weaker.	**Overheating prevention function** If the bottom of the cookware overheats, for example, when preheating too long, the heating power will automatically reduce. However, the power indication will remain the same. (The function ends after the appliance cools down.)
	Cookware, such as ceramic and earthenware pots, which cause the IH heater to overheat are used. ➡ Do not use ceramic and earthenware pots even if they are for induction heating.
When several IH heaters are used simultaneously, - The heating power decreases. - The power indicator automatically decreases. - The heat level does not increase.	The heat level is automatically controlled so that overall power consumption does not exceed the limit. (See page 31.) * The power indicator for an IH heater may decrease on its own. Even after touching ∧, it may not increase and the appliance may beep.

Troubleshooting

■ Pan-frying menu

Symptom	Probable cause
- Preheating time takes too long. - The actual temperature is different from the set temperature.	- The pan has been moved away from the IR sensor. - The pan bottom or top plate is stained. - Water, oil, or food was added during preheating. - The temperature on the bottom of the pan may vary from the set temperature depending on the type of pan. * If the actual temperature is incorrect adjust the temperature with ∨ ∧ . (See page 20.)

■ Deep-frying menu

Symptom	Probable cause
- Preheating time takes too long. - The actual temperature is different from the set temperature.	- The pot has been moved away from the IR sensor. - The pot bottom or top plate is stained. - More than 800 g of oil has been added. - Hot oil, brown-coloured oil, murky oil, or oil filled with food sediment is used. - The oil temperature may vary from the set temperature or the preheating time may take longer depending on the type, material, and shape and size of the bottom of the pot. * If the actual oil temperature is incorrect adjust the temperature with ∨ ∧ . (See page 21.)

Error Indications

For the following error indications, check the cause and deal with it.
Heating automatically resumes after the cause are eliminated.

Indication	Probable cause
The indicator illuminates or flashes - In case of left or right front IH heater U16 - In case of left or right rear IH heater U81 **Operation keys error detection**	- There is water or foreign objects on or around the operation panel, or water or ingredients have boiled over. ➡ Remove water or foreign objects. (If the IH heater was turned off, perform the key operation again.) - The top plate has been touched for 3 seconds or more. (Except operations which keys must be touched and held for 3 seconds or more, such as rapid change of timer)
The indicator flashes. 7 **Undetected pot auto shutoff** **Small object auto shutoff**	- No pot placed on the IH heater. - The pot being heated has been removed. - The pot is not centred on the IH heater. - An incompatible pot is used. (See page 16.) - A metal kitchen tool, such as a knife or a spoon, is on the top plate. If they are not removed, the display goes out after a minute then the main power turns off. * The IR sensor may malfunction in a very bright environment, and 7 may not flash even though no pot is placed on the IH heater. ➡ Turn off the IH heater, and then turn it on again.

Error Indications

For the following error indications, check the cause and deal with it. Then, touch the key of the front right or front left IH heater (or) to clear an error indication.

Indication	Probable cause
U04 **Filter clog detection** (for filter of intake vent or exhaust vent)	- The intake or exhaust vent is clogged. - Dirt has accumulated in the intake or exhaust vent. ➡ Remove any blockages.
- In case of left or right front IH heater U13 - In case of left or right rear IH heater U71 **Empty pot auto shutoff**	An empty pot has been heated. * The amount of time taken for the IH heaters to turn off varies according to the type of pot. * This function may not be activated properly depending on the type of pot, or if the heat level is low. ➡ Put the ingredients into the pot and touch the key again.
	When deep-frying, oil was mistakenly preheated by “Heating menu” instead of “Deep-frying menu”.
U33 **Inadequate pot auto shutoff** (for deep-frying)	- Some pots are incompatible depending on the shape and size of the bottom, type, and material. (See page 16.) - More than 800 g of oil has been added.
U34 **Slipping pot auto shutoff** (for deep-frying)	- The pot is not in the proper position. - More than 800 g of oil has been added. - Ingredients were added while the preheating indicator was displayed. ➡ After dealing with the error, you can touch the key again to resume preheating.

* You can also clear the U71 error with or .
You can also clear the U33 and U34 errors with .

If you cannot resolve the above-mentioned problems, or any H error appears, contact the service centre.

➡ Turn off the main power switch and the circuit breaker, and contact the dealer you purchased the appliance from or service centre for details concerning the 2-digit number following an “H”.

NOTE
For the service centre, refer to the Guarantee Certificate.

Specifications

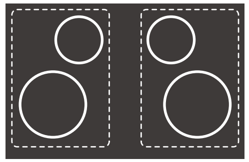
	KY-B84BX	KY-B84BG	KY-B64BX	KY-B64BG
Power supply	Single-phase: 220-240 V ~ 50 Hz Three-phase: 380-415 V 2N~ 50 Hz			
Power consumption	7,200 W			
Standby power consumption (approx.)	0.2 W * When the main power is off			
Dimensions (approx.)	W 773 / D 536 / H 66 mm		W 607 / D 536 / H 66 mm	
Weight (approx.)	15.6 kg	15.5 kg	13.5 kg	13.4 kg
Luminous circle	Included	Not included	Included	Not included

	(left rear)	(right rear)	(left front)	(right front)
Maximum heat level	3,300 W		1,800 W	
Heat adjustment (approx.)	18-level adjustment Equivalent to 70 W to 3,300 W		18-level adjustment Equivalent to 50 W to 1,800 W	
Deep-frying temperature adjustment (approx.)	7-level adjustment 140 °C to 200 °C	—	—	—
Pan-frying temperature adjustment (approx.)	—	5-level adjustment 140 °C to 230 °C	—	—
Cooking timer	1 minute to 99 minutes			

If the IH heaters in the same group, i.e. right front and right rear IH heaters, or the left front and left rear IH heaters, are used simultaneously, the heating power of the IH heaters are regulated as follows in order to restrict overall power consumption.

- The power indicator does not change but the heating power weakens.
- The heat level is automatically reduced by one or several levels.
- The heating power cannot be increased.

➡ If high heat levels are required, do not simultaneously use the front and rear heaters, or reduce the heat level of one of the IH heaters in the same group.



Left IH heaters group
Right IH heaters group

Vielen Dank für den Kauf dieses Panasonic Gerätes.

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes diese Anleitung aufmerksam durch.
Bitte bewahren Sie die Betriebs- und Montageanleitungen sowie das Garantiezertifikat für die spätere Verwendung auf.
*** Montageanleitungen liegen bei.**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch gedacht.

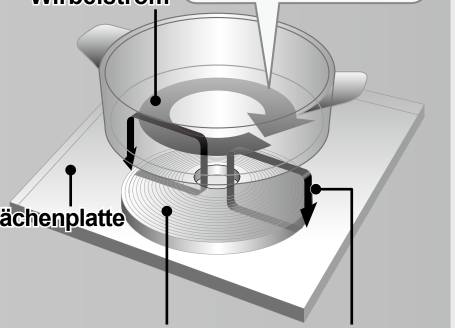
Inhalt

■ IH Kochmechanismus

IH (Induktionsheizvorrichtung) bezieht sich auf die elektromagnetische Induktionserhitzung.

Wenn Elektrizität in die magnetischen Spiralen unter der Kochoberflächenplatte fließt, werden magnetische Kraftlinien produziert.

Wenn die magnetischen Kraftlinien metallisches Kochgeschirr durchlaufen, wird ein Wirbelstrom induziert und die produzierte Hitze, die durch den Widerstand des Kochgeschirrs produziert wird, wird zum erwärmen verwendet.



Sicherheitsmaßnahmen

Bitte halten Sie sich genauestens an die folgenden Sicherheitsmaßnahmen.

⚠ **WARNUNG: Nicht Befolgen dieser Instruktionen kann zum Tod oder zu ernsthaften Verletzungen führen.**

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissens, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts in einer sicheren Weise gegeben wurde und sie die involvierten Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.**
- **Platzieren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes.** Sie könnten ein Feuer verursachen.
- **Überhitzen Sie die Pfanne nicht bei der Vorwärmung für das Pfannenrühren und Braten in der Pfanne.**

WARNUNG: **Nicht Befolgen dieser Instruktionen kann zum Tod oder zu ernsthaften Verletzungen führen.**

- **Beachten Sie die folgenden Warnungen, um die richtige Funktionsweise des IR-Sensors aufrecht zu erhalten.**
  - Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr den IR-Sensor (sensor) komplett bedeckt.
  - Wählen und benutzen Sie die linke, vordere IH-Kochplatte mit dem **Frittier-Regelsensor** ( ) zum Frittieren. Verwenden Sie nicht die andere IH-Kochplatte zum Frittieren. befolgen Sie die Anleitungen betreffend Menge und Tiefe des Öls.
    Menge: Minimum 200 g (0,22 L)
    Tiefe: Minimum 1 cm
  - Wischen Sie das Wasser auf der Kochoberflächenplatte und der Innen- und Außenseite des Kochgeschirrs ab.

  Wenn diese Warnungen nicht beachtet werden, ist es möglich, dass der IR-Sensor nur eingeschränkt funktioniert und kann die Überhitzung des Öls zur Folge haben und in Feuer resultieren.

- **Rühren Sie Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Suppe und geschmortes Essen, vor dem Erhitzen.** Andernfalls kann es zu Flüssigkeitsspritzer kommen, welche Verbrennungen oder Verletzungen verursachen können oder der Topf könnte von der Kochoberflächenplatte springen und diese beschädigen.

- **Berühren Sie nicht die Kochoberflächenplatte oder den -rahmen während oder nach dem Gebrauch. Achten Sie besonders auf das Aufleuchten des Hochtemperatur-Warnlichts ( ) oder H Blinksignale auf den IH-Heizanzeigen.**

- **Üben Sie keinen starken Druck auf die Kochoberflächenplatte aus und lassen Sie keine Dinge darauf fallen.** Die Kochoberflächenplatte kann springen und einen Elektroschock verursachen.

- **Platzieren Sie keine explosiven Objekte, wie zum Beispiel mobile Gasbrenner, Stahlzylinder und Konserven auf oder in der Nähe des Geräts.** Wenn sie versehentlich erhitzt werden, können sie explodieren.

WARNUNG: **Nicht Befolgen dieser Instruktionen kann zum Tod oder zu ernsthaften Verletzungen führen.**

- **Lassen Sie keine metallischen Objekte, wie zum Beispiel Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Alufolie und -blech, sterilisierbare Beutel, Magnetringe, Uhren oder Accessoires in der Nähe oder auf der Kochoberflächenplatte liegen und fassen Sie das Kochgeschirr während des IH_Heizbetriebs nicht an.** Sie können heiß werden und Verbrennungen oder Verletzungen verursachen.

- **Sie sollten das Gerät weder auseinander nehmen noch reparieren oder modifizieren. Für Reparaturen kontaktieren Sie Ihren Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.**

- **Verwenden Sie nach dem Gebrauch die Bedienelemente, um das Gerät auszuschalten (Hauptstromschalter) und verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor (Sicherheitsfunktionen). Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, schalten Sie den Leistungsschalter aus.**

- **Im Fall von Fehlfunktion oder Betriebsausfall, stellen Sie die Nutzung des Geräts unverzüglich ein. Schalten Sie den Hauptstromschalter und den Leistungsschalter aus und verständigen Sie den Kundendienst.** Andernfalls kann das Zuwiderhandeln zu Rauchbildung, Verbrennungen und Elektroschock führen.
  Ausfall Beispiele:
  - Brandgeruch aus dem Geräteinnern wird wahrgenommen.
  - Wahrnehmung von Elektrizität bei der Berührung der Kochoberflächenplatte und -rahmens.
  - Kochoberflächenplatte hat Risse.
  - Das Stromkabel überhitzt.
  - Die Elektrizität schaltet sich aus, wenn das Stromkabel bewegt wird.
    ➡ Wenn das Stromkabel mit dem Typ-Y Aufsatz beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundenservice oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- **Dieses Gerät muss geerdet werden, um einen Elektroschock oder Feuer zu vermeiden.**

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden heiß während des Gebrauchs. Es sollte darauf geachtet werden, dass Sie die Berührung mit den Heizelementen vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sollten fern gehalten werden, außer sie stehen unter kontinuierlichen Überwachung.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Herdplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und in Feuer resultieren. Versuchen Sie NIE ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Feuergefahr : Lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche.

WARNUNG: Wenn die Kochoberflächenplatte Risse aufweist, fassen Sie sie nicht an und schalten Sie den Hauptstromschalter ab, um die Möglichkeit eines Elektroschocks zu vermeiden. Für Reparaturen kontaktieren Sie Ihren Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

VORSICHT: Nicht Befolgen dieser Instruktionen kann zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen.

- **Wenn das Öl Rauch abgibt, schalten Sie sofort den Hauptstromschalter ab.** Ansonsten kann es Feuer fangen.
- **Achten Sie auf spritzendes, heißes Öl. Lassen Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe des Kochgeschirrs kommen.** Dies kann zu Verbrennungen führen.
- **Verwenden Sie kein, durch andere Geräte, wie zum Beispiel einen Gasherd, vorgewärmtes Öl.** Andernfalls wird das „**Öltemperatur-Regelsystem**“ nicht richtig funktionieren und kann Feuer verursachen.
- **Seien Sie extra vorsichtig, wenn Sie die Pfanne mit einer kleinen Menge Öl vorwärmen.** Die Pfanne kann überhitzen und beschädigt werden.
- **Halten Sie das Kochgeschirr stabil.** Andernfalls kann es Verletzungen oder Verbrennungen verursachen.

Sicherheitsmaßnahmen

⚠ **VORSICHT: Nicht Befolgen dieser Instruktionen kann zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen.**

- **Platzieren Sie kein Papier oder Geschirrtücher unter das Kochgeschirr.** Sie können versengt werden durch die Hitze des Kochgeschirrs.

- **Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr und überhitzen Sie keine Zutaten.** Die Zutaten können verbrennen und das Kochgeschirr kann beschädigt werden.

- **Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als zum Kochen.** Dies kann zu Überhitzung oder Fehlfunktion führen und in Feuer resultieren.

- **Wenn Sie ein medizinisches Gerät tragen (wie z.B. einen Herzschrittmacher), konsultieren Sie Ihren Arzt.** Der Betrieb des Gerätes kann das medizinische Gerät beeinträchtigen.

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

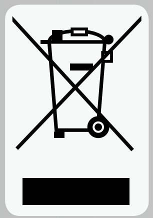
Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- **Das Gerät ist nicht dazu vorgesehen, durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.**

- **Das Gerät gibt magnetische Kraftlinien ab. Platzieren Sie nichts, was durch Magnetismus beeinträchtigt werden kann, in der Nähe des Gerätes.**
  - Radios, Fernseher, Hörgeräte, zum Beispiel, können Störgeräusche aufweisen.
  - Automatische Drehkreuzscheine oder Bankkarten zum Beispiel, können gelöscht oder beschädigt werden.
- **Verwenden Sie keine anderen IH-Kochgeräte, wie zum Beispiel den Reiskocher oder die mobile Herdplatte, auf der Kochoberflächenplatte.** Elektromagnetische Wellen, die von diesen Geräten ausgehen, können das Gerät beschädigen.
- **Platzieren Sie keine Gewürze oder Essen in den Schrank unterhalb des Gerätes.** Sie können durch die Abhitze verderben.
- **Wenn die Kochoberflächenplatte oder -rahmen mit säurehaltigem Essen verunreinigt ist, wie zum Beispiel Essig, Marmelade oder Zitronensaft, wischen Sie sie sofort ab.** Andernfalls können die Kochoberflächenplatte oder -rahmen Verfärbungen erleiden.
- **Verkratzen Sie den Kochoberflächenrahmen nicht mit der Unterseite des Kochgeschirrs und stellen Sie auch kein heißes Kochgeschirr darauf.** Der Kochoberflächenrahmen kann beschädigt werden.
- **Stellen Sie kein Wasser oder andere Dinge auf das Bedienfeld.** Die Tasten des Bedienfelds können eine Fehlfunktion erleiden.
- **Verstopfen Sie die Einlass- oder Abluftöffnung nicht.** Die Filterverstopfungs-Erkennung für die Einlass- oder Abluftöffnung könnte aktiviert werden und dadurch die Hauptstromversorgung automatisch abschalten.
- **Da das Heizniveau 9. für die vorderen IH-Kochplatten stark ist, überprüfen Sie das Heizniveau häufig und passen Sie es an, falls notwendig.**

Entsorgung von Abfallprodukten

Informationen zur Entsorgung für Anwender von Elektro- und & Elektronik-Altgeräten (private Haushalte)



Dieses Symbol auf dem Produkt und/oder beiliegende Dokumente bedeuten, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit allgemeinem Haushaltsabfall vermischt werden sollten.
Für die richtige Behandlung, Wiederherstellung und Recycling, bringen Sie diese Produkte bitte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, wo sie gratis akzeptiert werden.
Alternativ können Sie in einigen Ländern, beim Kauf eines neuen, gleichwertigen Produkts, Ihr Produkt dem lokalen Händler zurückgeben.
Die korrekte Entsorgung dieses Produkts, hilft wertvolle Ressourcen zu schützen und vermeidet potenziale negative Effekte auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, welche sich sonst bemerkbar machen bei unsachgemäßer Abfallbehandlung. Bitte kontaktieren Sie Ihre lokale Behörde für weitere Details über Ihre nächstgelegene, dafür vorgesehene Sammelstelle.
Wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls, können Sanktionen,in Übereinstimmung mit den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, verhängt werden.

Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern, außerhalb der Europäischen Union

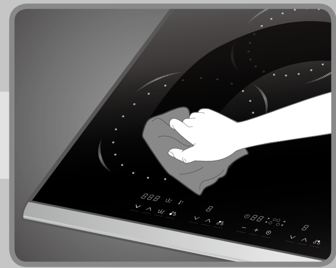
Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.
Wenn Sie dieses Produkt wegwerfen wollen, kontaktieren Sie bitte Ihre lokale Behörde oder den Händler vor Ort und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.

Hauptmerkmale

Sicher, sauber, höchst effizient



Flammenlos



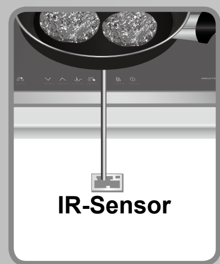
Die flache Kochoberflächenplatte ist einfach zu pflegen



Mit effizienter Erhitzung ausgestattet

Geeignet für den Privathaushalt Für isolierte Häuser und Inselküchen
Umweltfreundlich Keine Kohlendioxid-Abgabe

IR-Sensortechnologie von Panasonic

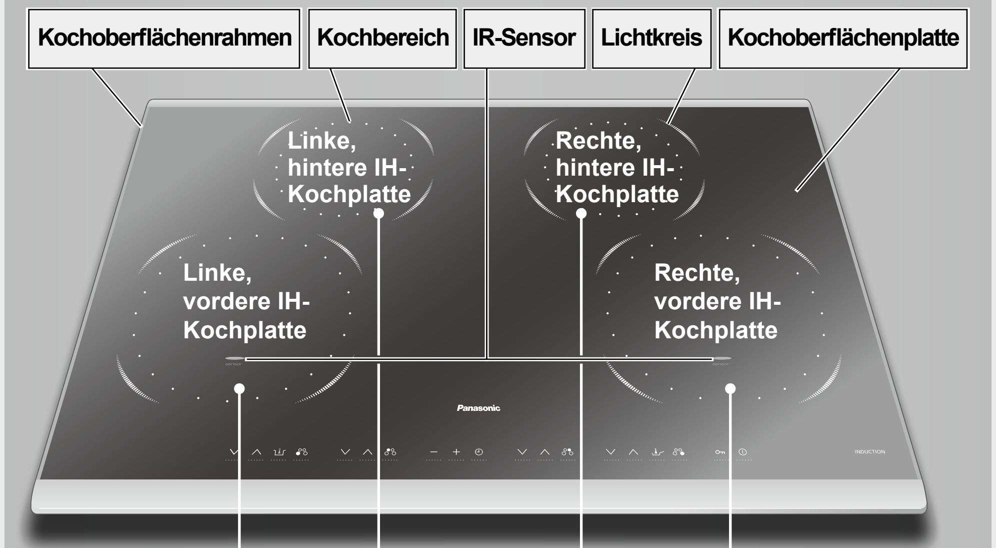


Der **IR-Sensor von Panasonic** (Temperaturregelungs-System) reguliert eingestellte Temperaturen durch schnelle Erkennung der Temperaturen auf der Unterseite des Kochgeschirrs und somit ist es einfach köstliches Essen zuzubereiten.

- **Brattemperatur-Regelungssensor**
- **Frittier-Regelungssensor**, usw.

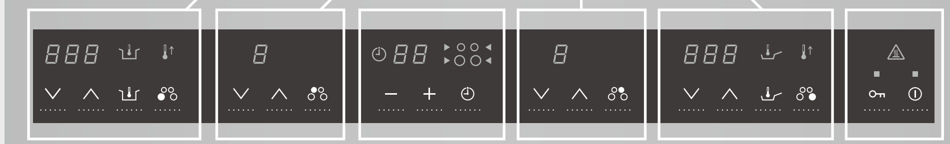
Teile-Identifikation

Haupteinheit und Bedienfeld



Modell: KY-B84BX

Tasten und Anzeigen





Frittiertemperatur-Regelungssensor
(Siehe Seite 50.)



Vorwärmanzeige
(Siehe Seite 51.)

Timer
(Siehe Seite 52.)



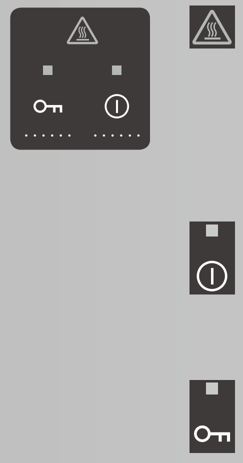
Brattemperatur-Regelungssensor
(Siehe Seite 50.)



Vorwärmanzeige
(Siehe Seite 50.)

Erhitzungsmenü (Siehe Seite 49.)
Bei allen IH-Kochplatten vorhanden.

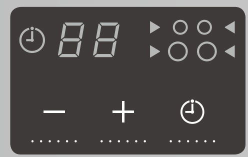
Allgemeine Regler



Hohe Temperatur- Warnlicht
- Das Licht leuchtet auf, wenn die Kochoberflächenplatte heiß wird.
- Sogar wenn die Hauptstromversorgung ausgeschaltet ist, leuchtet sie weiter während die Kochoberflächenplatte immer noch heiß ist und H blinkt auf den Bedienfeldern, um anzuzeigen, welche IH-Kochplatten heiß sind.

Hauptstromschalter und Licht
- Das Hauptstromlicht leuchtet, wenn der Hauptstrom eingeschaltet ist.
- Wenn 1 Minute ohne Betrieb abgelaufen ist, schaltet sich der Hauptstrom automatisch ab.

Kindersicherungs-Taste und Licht
- Die Taste wird verwendet, um alle Heizbetriebe abzuschließen und Missbrauch des Gerätes zu verhindern.
- Nach Einschaltung des Hauptstroms, berühren Sie und halten Sie die Taste für 3 Sekunden. Um sie zu deaktivieren, berühren Sie und halten Sie die Taste nochmals für 3 Sekunden.



Timer
- Der Timer kann über das Erhitzungsmenü aller IH-Kochplatten verwendet werden.
- Der Timer kann nicht für **den Brattemperatur-Regelungssensor** oder **den Frittiertemperatur-Regelungssensor verwendet werden**.
- Für weitere Details, wie man den Timer einstellt, siehe Seite 52.

Kochbereiche

Kochbereich	KY-B84BX / KY-B64BX	KY-B84BG / KY-B64BG
		
	Verwenden Sie weiße, gepunktete Linien als Richtlinie.	Verwenden Sie die weiß gedruckten Bereiche als Richtlinien.

Lichtkreis
(Nur für KY-B84BX / KY-B64BX)

Wenn der Hauptstromschalter eingeschaltet ist, leuchten die Lichtkreise blau. Die Lichtkreise leuchten heller, um alle IH-Kochplatten, die verwendet werden.

Deutsch

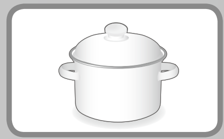
Arten von Kochgeschirr, die verwendet werden können

Material

Kompatibles Kochgeschirr



Eisen/Gusseisen



Emaille-Eisen



Magnetischer Edelstahl (Magnete kleben an der Unterseite.)

* Die Heizkraft ist eventuell bei einigen Edelstahl-Kochgeschirren nicht so stark.

Inkompatibles Kochgeschirr

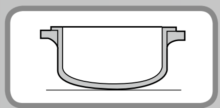
- Aluminium/Kupfer
- Hitzebeständiges Glas
- Keramik und Tonware

Form der Unterseite

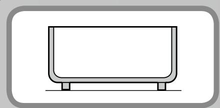
Kompatibles Kochgeschirr

Die Unterseite ist flach und liegt gleichmäßig auf der Kochoberflächenplatte auf.

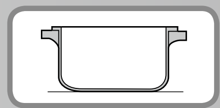
Inkompatibles Kochgeschirr



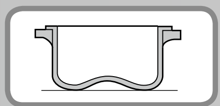
Kochgeschirr mit runder Unterseite



Kochgeschirr mit Füßen oder Ausbuchtungen



Kochgeschirr mit dünner Unterseite



Kochgeschirr mit gewölbter Unterseite

* Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Unterseiten, die 3 mm oder mehr gewölbt sind, da die Sicherheitsfunktionen eventuell nicht richtig aktiviert werden und die Heizkraft vermindert oder das Kochgeschirr nicht erhitzt werden kann.

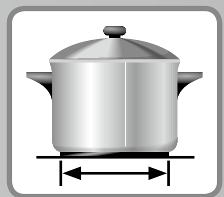
Größe (Durchmesser der Unterseite)

Kompatibles Kochgeschirr

Für die vorderen IH-Kochplatten: 14,5 cm und darüber

Für die hinteren IH-Kochplatten: 12 cm und darüber

* Verwenden Sie Kochgeschirr, das zu der Größe des Kochbereichs passt.



VORSICHT

- **Erhitzen Sie keine leeren Emaille-Kochgeschirre. Vermeiden Sie das Ansengen des Emaille-Kochgeschirrs während des Kochens.** Der Emaille-Mantel kann schmelzen und die Kochoberflächenplatte beschädigen.
- **Verwenden Sie keine keramischen oder tönernen Kochgeschirre, selbst wenn Sie für Induktionserhitzung vorgesehen sind.**
  - Je nach Form können einige Keramik- und Tonkochgeschirre beschädigt werden durch die IH-Kochplatte.
  - Wenn die IH-Kochplatte eine hohe Temperatur erreicht, wird die Heizkraft kontrolliert, das Heizniveau reduziert und das Kochen wird nicht richtig ausgeführt und beeinträchtigt dadurch die Kochleistung. Und die Erhitzung kann automatisch anhalten wegen den Sicherheitsfunktionen.

HINWEIS

Wenn Sie den **Frittiertemperatur-Regelungssensor** oder **Brattemperatur-Regelungssensor verwenden**, können je nach Typ, Material, Form und Größe der Unterseite des Kochgeschirrs, die folgenden Situationen auftreten.

- Die tatsächliche Öltemperatur unterscheidet sich von der eingestellten Öltemperatur.
- Die Vorwärmzeit dauert länger.
- Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt, wegen einer entdeckten Abnormalität.

■ Wie Sie die Kompatibilität der IH-Kochplatte mit dem Kochgeschirr überprüfen können



1. **Platzieren Sie das Kochgeschirr, gefüllt mit etwa 1 Tasse Wasser, auf die IH-Kochplatte.**
2. **Berühren Sie die Hauptstromtaste, um die Stromversorgung einzuschalten.**
3. **Berühren Sie die Taste der gewünschten IH-Kochplatte und überprüfen Sie die Stromanzeige.** (Im Fall der linken, vorderen IH-Kochplatte)
   - Wenn das Kochgeschirr kompatibel ist, bleibt die Stromanzeige erleuchtet. 7
   - Wenn das Kochgeschirr nicht kompatibel ist, blinkt die Stromanzeige. 7
4. **Berühren Sie die Taste aus Schritt 3, um die IH-Kochplatte auszuschalten.** (Im Fall der linken, vorderen IH-Kochplatte)

Vorbereiten



1. Platzieren Sie das Kochgeschirr in der Mitte der IH-Kochplatte.
- Für die vorderen IH-Kochplatten, bedecken Sie die IR-Sensoren mit dem Kochgeschirr.
- Für Pfannenrühren oder Braten in der Pfanne, wischen Sie das Wasser auf der Kochoberflächenplatte und der Innen- und Außenseite des Kochgeschirrs ab, so dass die Temperatur auf der Unterseite des Kochgeschirrs korrekt ermittelt werden kann.

  * Der IR-Sensor ermittelt und reguliert die Temperaturen auf der Unterseite des Kochgeschirrs. Er verhindert Überhitzung und setzt die Temperatur auf die eingestellte Temperatur zurück, nachdem die Temperatur sich reduziert, wenn Zutaten hinzugefügt werden.

2. Berühren Sie (leichtes Halten) die Hauptstromtaste, um die Stromversorgung einzuschalten.
Wenn 1 Minute ohne Betrieb abgelaufen ist, schaltet sich der Hauptstrom automatisch ab.
➡ Wenn dies passiert, schalten Sie den Hauptstrom wieder ein.

3. Führen Sie den gewünschten Arbeitsvorgang aus.
- Für das Erhitzungsmenü, siehe Seite 49.
- Für das Menü betreffend Braten in der Pfanne, siehe Seite 50.
- Für das Frittiermenü, siehe Seite 50.

Sicherheitsfunktionen

Die IH-Kochplatte wird automatisch ausgeschaltet, wenn Abnormalitäten ermittelt werden.
- **Nicht Erkennen des Topfs, automatisches Abschalten** (Siehe Seite 59.)
- **Kleines Objekt, automatisches Abschalten** (Siehe Seite 59.)
- **Leerer Topf, automatisches Abschalten** (Siehe Seite 60.)
- **AUS-vergessen, automatisches Abschalten** (Siehe Seite 56.)

Ohne Betrieb wird der Hauptstrom automatisch abgeschaltet.
- **Hauptstromschalter, automatisches Abschalten** (Siehe Seite 56.)

Die Heizkraft wird automatisch reduziert, um Überhitzung zu vermeiden.
- **Überhitzungs-Präventionsfunktion**(Siehe Seite 57.)

Das Licht leuchtet auf, wenn die Kochoberflächenplatte heiß ist.
- **Hohe Temperatur- Warnlicht**(Siehe Seite 45.)

Das Bedienfeld ist abgeschlossen, um Missbrauch des Gerätes zu verhindern.
- **Kindersicherung** (Siehe Seite 45.)

Erhitzungsmenü

Für Simmern, Kochen, Erhitzen, Dampfen, Pfannenrühren und Braten in der Pfanne
Bei allen IH-Kochplatten vorhanden.

WARNUNG
- **Rühren Sie Flüssigkeiten vor dem Erhitzen.** Andernfalls können Zutaten plötzlich ausbrechen oder der Topf kann von der Kochoberflächenplatte springen und Sie könnten sich verbrennen oder verletzt werden.
- **Überhitzen Sie die Pfanne nicht bei der Vorwärmung für das Pfannenrühren und Braten in der Pfanne.**

VORSICHT
Seien Sie extra vorsichtig, wenn Sie die Pfanne mit einer kleinen Menge Öl vorwärmen. Die Pfanne kann überhitzen und beschädigt werden.

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten IH-Kochplatte, um mit dem Erhitzen zu beginnen.
(Im Fall der linken, vorderen IH-Kochplatte)
Standard-Heizniveau: 7

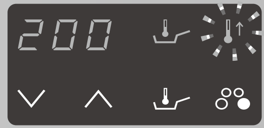
2. Berühren Sie die Heizniveau-Taste, um das Heizniveau anzupassen.
(Links: vermindern, rechts: steigern)
Es kann auf 18 Stufen angepasst werden. (Siehe Seite 53.)
Berühren und halten Sie die Taste, um das Heizniveau schnell zu wechseln.
* Für weitere Details, wie man den Timer einstellt, siehe Seite 52.

3. Berühren Sie die Taste aus Schritt 1, um die IH-Kochplatte auszuschalten.
(Im Fall der linken, vorderen IH-Kochplatte)

HINWEIS
Wenn das Erhitzen länger als 45 Minuten dauert, benutzen Sie die Timerfunktion, um zu verhindern, dass sich die „**AUS-vergessen, automatisches Abschalten - Funktion**“ aktiviert. Für weitere Details, wie man den Timer einstellt, siehe Seite 52.

Menü für Braten in der Pfanne
mit dem Brattemperatur-Regelungssensor

Bei der rechten, vorderen IH-Kochplatte vorhanden.



1. **Berühren Sie die Taste, um den Brattemperatur-Regelungssensor zu aktivieren.**
   Standard Temperatur: 200 °C
2. **Berühren Sie die Taste, um die Temperatur anzupassen.**
   (Links: vermindern, rechts: steigern)
   Temperatur-Anpassungsbereich: 140 °C bis 230 °C (Siehe Seite 54.)
   Die tatsächliche Temperatur auf der Pfannenunterseite kann sich, je nach Pfanne, von der eingestellten Temperatur unterscheiden. Passen Sie die Temperatur mit diesen Tasten an.
3. **Wenn die Vorwärmanzeige( ) verschwindet, fügen Sie Zutaten hinzu.**
   Das Gerät piept.

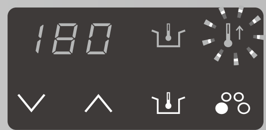
   Wenn die rechte, hintere IH-Kochplatte gleichzeitig benutzt wird, wird die Vorwärmzeit länger.
4. **Berühren Sie die Taste, um den Brattemperatur-Regelungssensor zu deaktivieren.**

HINWEIS
Der Timer kann beim „**Brattemperatur-Regelungssensor**“ nicht verwendet werden.

Frittiermenü
mit dem Frittiertemperatur-Regelungssensor

Bei der linken, vorderen IH-Kochplatte vorhanden.

WARNUNG
Beim Frittieren sollten Sie mindestens 200 g Öl verwenden und es sollte wenigstens 1 cm tief sein. Ansonsten kann Feuer ausbrechen.



1. **Berühren Sie die Taste, um den Frittiertemperatur-Regelungssensor einzuschalten.**
   Standard Temperatur: 180 °C
2. **Berühren Sie die Taste, um die Temperatur anzupassen.**
   (Links: vermindern, rechts: steigern)
   Temperatur-Anpassungsbereich: 140 °C bis 200 °C (Siehe Seite 54.)
   Die tatsächliche Öltemperatur kann sich, je nach Kochgeschirr, von der eingestellten Öltemperatur unterscheiden. Passen Sie die Temperatur mit diesen Tasten an.
3. **Wenn die Vorwärmanzeige( ) verschwindet, fügen Sie Zutaten hinzu.**
   Das Gerät piept.
4. **Berühren Sie die Taste, um den Frittiertemperatur-Regelungssensor auszuschalten.**

HINWEIS
- Der Timer kann beim „**Frittiertemperatur-Regelungssensor**“ nicht verwendet werden.
- Der „**Frittiertemperatur-Regelungssensor**“ und die linke, hintere IH-Kochplatte können nicht gleichzeitig benutzt werden.

Um die korrekte Funktionsweise des Frittiertemperatur-Regelungssensors zu bewahren,
- befolgen Sie die Anleitungen betreffend Menge und Tiefe des Öls.
  Menge: 200 g bis 800 g (0,22 L bis 0,9 L)
  Tiefe: mindestens 1 cm
- Platzieren Sie das Kochgeschirr in der Mitte der linken, vorderen IH-Kochplatte.
- Verwenden Sie kein heißes Öl, braunes Öl, trübes Öl oder Öl, das Essensrückstände enthält.
- Beachten Sie den Typ, das Material, die Form und die Größe der Unterseite des Topfs. (Siehe Seite 46.)
- Entfernen Sie alle Verunreinigungen von der Kochoberflächenplatte und der Unterseite des Topfs.
- Kochen Sie nicht, wenn die Kochoberflächenplatte heiß ist.
- Fügen Sie keine Zutaten hinzu bevor die Vorwärmanzeige ( ) verschwindet.
  (Das Erhitzen kann aufhören, wenn eine Abnormalität ermittelt wurde.)
- Wenn das Vorwärmen einmal angefangen hat, fügen Sie kein Öl mehr hinzu und bewegen Sie den Topf auch nicht auf eine andere IH-Kochplatte.

Um Ölspritzer zu minimieren
- Geben Sie kein Öl in einen Topf, der auf der Innenseite nass ist.

Timer

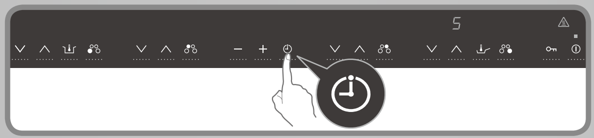
Der Timer ist praktisch für das Simmern über einen längeren Zeitraum.
Verfügbar für alle IH-Kochplatten, die mit dem Erhitzen begonnen haben.



1. **Berühren Sie den Hauptstromschalter, um die Stromversorgung einzuschalten.**

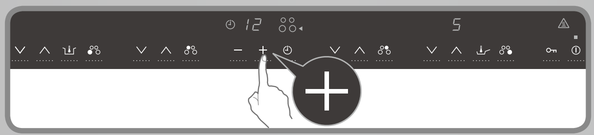
2. **Führen Sie die Erhitzungsmenü-Funktion aus.**
   Für das Erhitzungsmenü, siehe Seite 49.

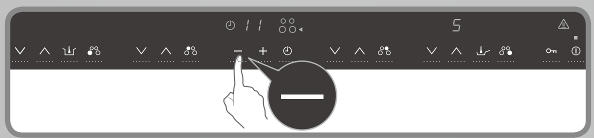
3. **Berühren Sie die Taste, um die IH-Kochplatte auszuwählen.**



▶ blinkt, wenn die entsprechende IH-Kochplatte ausgewählt wird.

4. **Berühren Sie die Taste, um die Zeit einzustellen.**





Timer Einstellbereich: 1 Minute bis 99 Minuten
- Berühren und halten Sie die Taste, um die Zeit schnell zu wechseln.
- Bei der ersten Berührung – wird die Zeit vermindert von 99 .
- Um zu löschen, berühren Sie die Taste bis – – angezeigt wird.

Wenn die Zeit erreicht wird, 00, piept das Gerät und schaltet sich automatisch aus.

Allgemeines Erhitzen

		Tief								Mittel				Hoch					
	Heizniveau	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.
Schmelzen	Schokolade	■	■																
	Butter		■	■	■														
	Honig			■	■														
Erhitzen	Suppe (z.B. Linsen)		■	■	■														
	Milch							■	■	■	■								
	Frankfurter									■	■	■							
Simmern	Schmorgericht							■	■	■									
	Pastasoße							■	■	■									
	Reispudding							■	■	■									
	Fischfilets								■	■	■								
	Weiße Sauce									■	■	■	■						
Braten in der Pfanne	Pfanne vorwärmen															■	■	■	
	Pfannenrühren																■	■	
	Gebratene Eier													■	■				
	Pfannkuchen											■	■	■	■				
	Omelett											■	■	■	■				
	Steak, Speck, Koteletts												■	■					
	Fischfilets											■	■	■					
	Fleischklößchen							■	■	■									
Kochen	Teigwaren, Wasser																■	■	■
	Gemüse													■	■	■	■		
	Reis							■	■	■									
	Heizniveau	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.

* Die Hitzewerte für das Kochgeschirr variieren, seinem Material entsprechend. Überprüfen Sie das Heizniveau häufig und passen Sie es an, falls notwendig.

Anleitung zur Anpassung der Temperatur

Brattemperatur-Regelungssensor (5 Stufen)

<table>
<tr><th>°C</th><th>140</th><th>160</th><th>180</th><th>200</th><th>230</th></tr>
<tr><td rowspan="12">Vorgeschlagene Menüs</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Pfannkuchen</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Pfannenrühren</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Lammkoteletts, Fischfilets</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">Steak, Schweinefleisch, Hühnerfilets</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Schnitzel</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Gedünstete Kartoffeln</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Speck, Würste</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Gebratene Eier</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Arme Ritter</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Omelett</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Croque-monsieurs (Schinkentoast mit Käse)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Burger</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Frittiertemperatur-Regelungssensor (7 Stufen)

<table>
<tr><th>°C</th><th>140</th><th>150</th><th>160</th><th>170</th><th>180</th><th>190</th><th>200</th></tr>
<tr><td rowspan="8">Vorgeschlagene Menüs</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Croûtons</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">Tiefkühlkost</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">Tempura (Scampi, Fisch)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Doughnuts</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Tempura (Gemüse)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Gebratenes Huhn</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Pilze</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Selbstgemachte Pommes</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Reinigung

VORSICHT
- **Vor der Reinigung müssen Sie den Hauptstromschalter ausschalten. Warten Sie bis die Kochoberflächenplatte abgekühlt hat und reinigen Sie sie anschließend.**
- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.** Wasser kann in die elektrischen Bauteile geraten und eine Fehlfunktion bewirken.

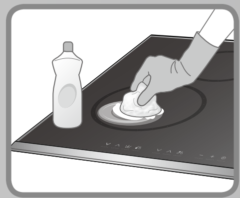
Halten Sie und verwenden Sie das Gerät immer in sauberem Zustand. Wenn Essensspritzer oder Öl auf dem Gerät einbrennen, wird es sehr schwierig sein, sie wieder zu entfernen.

Kochoberflächenplatte und Bedienfeld

Leichte Verunreinigungen: Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab.

Ölflecken:
- Wischen Sie sie mit einem Tuch, das mit verdünntem, neutralen Reinigungsmittel befeuchtet wurde, auf.
- Verwenden Sie keine starken Säuren oder alkalischen Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Bleichmittel oder Kunststoffgehäuse-Reinigungsmittel.
  Sie können Verfärbungen verursachen.

Starke Verunreinigungen: Tragen Sie Scheuermilch auf die Kochoberflächenplatte oder das Bedienfeld auf und kratzen Sie alle Verunreinigungen mit einer zerknüllten Plastikfolie ab.



HINWEIS
Vergessen Sie nicht Verunreinigungen von der Unterseite des Kochgeschirrs zu entfernen. Andernfalls werden die Verunreinigungen in die Kochoberflächenplatte eingebrannt.

Kochoberflächenrahmen

Wischen Sie Soßenflecken sofort vom Kochoberflächenrahmen ab. Andernfalls können sie später nicht mehr entfernt werden.

Fehlerbehebung

Überprüfen Sie die folgenden Informationen bevor Sie Anfragen oder Serviceleistungen anfordern.

■ Stromquelle

Symptom	Mögliche Ursache
Die IH-Herdplatte kann nicht AN-geschaltet werden.	- Der Hauptstromschalter wurde nicht AN-geschaltet. Der Hauptstromschalter wurde so konstruiert, dass er nicht einfach anzuschalten ist, wenn er versehentlich berührt wird. ➡ Berühren Sie den Hauptstromschalter etwas länger. - Die „**Kindersicherung**“ wurde aktiviert. (Siehe Seite 45.)
	Hauptstromschalter, automatisches Abschalten Wenn 1 Minute ohne Betrieb verstrichen ist, seit der Hauptstromschalter angeschaltet wurde, schaltet die Hauptstromversorgung automatisch ab. ➡ Schalten Sie den Hauptstromschalter wieder ein.
	Der „**Frittiertemperatur-Regelungssensor**“ und die linke, hintere IH-Kochplatte können nicht gleichzeitig benutzt werden.
Die IH-Kochplatte hat sich während der Verwendung automatisch ausgeschaltet.	**AUS-vergessen, automatisches Abschalten** Wenn ungefähr 45 Minuten keine Taste gedrückt wird, während die IH-Kochplatte in Betrieb ist, ertönt ein Signalton (Buzzer) und die IH-Kochplatte wird automatisch ausgeschaltet. ➡ Berühren Sie die Taste nochmals. * Der Timer wird für das Simmern empfohlen. (Siehe Seite 52.)

■ Bedienfeld

Symptom	Mögliche Ursache
Tastenbedienung ist gesperrt.	- Ihre Fingerspitzen sind bedeckt oder sind mit Verbänden eingebunden. - Sie haben den Arbeitsvorgang durchgeführt während Sie den Griff des Kochgeschirrs gehalten haben. - Das Bedienfeld ist verunreinigt. ➡ Schalten Sie den Hauptstromschalter aus und entfernen Sie alle Fremdkörper. Anschließend schalten Sie den Hauptstromschalter wieder ein. * Nach dem Kochen entfernen, beim Frittieren.
Tasten reagieren, selbst wenn Sie nur die nähere Umgebung berühren.	Wasser oder andere Flüssigkeiten könnten sich auf oder um die Tasten befinden. ➡ Entfernen Sie sämtliche Flüssigkeiten um die Tasten herum.

■ Geräusche und Lärm

Symptom	Mögliche Ursache
Lärm wird während des Erhitzens vernommen.	Diverse resonante Geräusche können je nach Kochgeschirr vernommen werden. Eventuell spüren Sie eine leichte Vibration während Sie den Griff halten und das Kochgeschirr könnte sich leicht bewegen. ➡ Dies ist keine Fehlfunktion. Durch Bewegen des Kochgeschirrs lässt sich das Geräusch wahrscheinlich beseitigen.
	Wenn das Kochgeschirr während des Erhitzens entfernt wird, kann eventuell ein metallisches Geräusch vernommen werden.
Der Lärmpegel der Haupteinheit kann zu- und abnehmen.	Es handelt sich dabei um das Kühlgebläse im Innern der Haupteinheit. Der Lärmpegel ändert sich je nach Heizniveau und Material, aus dem das Kochgeschirr besteht. (Wenn der Lärmpegel steigt, arbeitet das Gebläse auf Hochbetrieb und verursacht mehr Lärm.)
Der Lärm des Gebläse kann selbst nach dem Ausschalten des Hauptstromschalters noch vernommen werden.	Während das Innere der Haupteinheit noch heiß ist, arbeitet das Gebläse weiter. (Wenn die Temperatur abnimmt, hört es automatisch auf.)

■ Heizkraft

Symptom	Mögliche Ursache
Die Heizkraft der IH-Kochplatte scheint schwächer zu sein.	**Überhitzungs-Präventionsfunktion** Wenn die Unterseite des Kochgeschirrs überhitzt, zum Beispiel bei zu langem Vorwärmen, wird die Heizkraft automatisch reduziert. Wie auch immer,die Stromanzeige bleibt gleich. (Die Funktion wird beendet, nachdem das Gerät abgekühlt hat.)
	Kochgeschirr, wie zum Beispiel Keramik- und Tontöpfe werden benutzt und verursachen eine Überhitzung der IH-Kochplatte. ➡ Verwenden Sie keine Keramik- oder Tontöpfe, selbst wenn Sie für Induktionserhitzung vorgesehen sind.
Wenn verschiedene IH-Kochplatten gleichzeitig benutzt werden, - Die Heizkraft nimmt ab. - Die Stromanzeige wird schwächer. - Das Heizniveau steigt nicht.	Das Heizniveau wird automatisch gesteuert, so dass der gesamte Stromverbrauch die Grenze nicht überschreitet. (Siehe Seite 61.) * Die Stromanzeige für eine IH-Kochplatte kann von alleine schwächer werden. Sogar nach Berührung ∧ wird sie vielleicht nicht stärker und das Gerät kann eventuell piepen.

Fehlerbehebung

■ Menü für Braten in der Pfanne

Symptom	Mögliche Ursache
- Die Vorwärmzeit dauert zu lange. - Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur.	- Die Pfanne wurde vom IR-Sensor wegbewegt. - Die Unterseite der Pfanne oder der Kochoberflächenplatte weisen Verunreinigungen auf. - Wasser, Öl oder Essen wurde während des Vorwärmens hinzugefügt. - Die Temperatur auf der Unterseite der Pfanne kann sich je nach Pfannentyp von der eingestellten Temperatur unterscheiden. * Wenn die tatsächliche Temperatur nicht korrekt ist, passen Sie die Temperatur mit ∨ ∧ an. (Siehe Seite 50.)

■ Frittiermenü

Symptom	Mögliche Ursache
- Die Vorwärmzeit dauert zu lange. - Die tatsächliche Temperatur unterscheidet sich von der eingestellten Temperatur.	- Der Topf wurde vom IR-Sensor wegbewegt. - Die Unterseite des Topfs oder die Kochoberflächenplatte ist verunreinigt. - Mehr als 800 g Öl wurden hinzugefügt. - Heißes Öl, braunes Öl, trübes Öl oder Öl, das Essensrückstände enthält, wird verwendet. - Die Öltemperatur kann sich, je nach Typ, Material, Form und Größe der Unterseite des Topfs, von der eingestellten Temperatur unterscheiden oder die Vorwärmzeit kann länger dauern. * Wenn die tatsächliche Öltemperatur nicht korrekt ist, passen Sie die Temperatur mit ∨ ∧ an. (Siehe Seite 51.)

Fehleranzeigen

Überprüfen Sie für die folgenden Fehleranzeigen die Ursache und behandeln Sie sie.
Der Heizbetrieb wird automatisch wieder aufgenommen, nachdem die Ursache beseitigt wurde.

Anzeige	Mögliche Ursache
Die Anzeige leuchtet auf oder blinkt - Im Fall der linken oder rechten, vorderen IH-Kochplatte U 16 - Im Fall der linken oder rechten, hinteren IH-Kochplatte U8 1 **Betriebstasten Fehlererkennung**	- Es hat Wasser oder Fremdkörper auf oder um das Bedienfeld herum oder Wasser oder Zutaten sind übergekocht. ➡ Entfernen Sie das Wasser oder die Fremdkörper. (Wenn die IH-Kochplatte abgeschaltet war, führen Sie die Tastenbedienung nochmals aus.) - Die Kochoberflächenplatte wurde für 3 Sekunden oder länger berührt. (Außer Tasten, die das Berühren und Halten für länger als 3 Sekunden erfordern, wie zum Beispiel der schnelle Wechsel des Timers.)
Die Anzeige blinkt.  **Nicht Erkennen des Topfs, automatisches Abschalten** **Kleine Objekte, automatisches Abschalten**	- Kein Topf auf der IH-Kochplatte platziert. - Der zu erhitzende Topf wurde entfernt. - Der Topf steht nicht in der Mitte der IH-Kochplatte. - Ein inkompatibler Topf wird verwendet. (Siehe Seite 46.) - Ein metallisches Küchenwerkzeug, wie zum Beispiel ein Messer oder ein Löffel, befindet sich auf der Kochoberflächenplatte. Wenn sie nicht entfernt werden, erlöscht das Anzeigefeld nach einer Minute und anschließend schaltet sich die Stromversorgung aus. * Es kann sein, dass der IR-Sensor in einer sehr hellen Umgebung nicht funktioniert und es kann sein, dass  nicht blinkt, selbst wenn kein Topf auf der IH-Kochplatte steht. ➡ Stellen Sie die IH-Kochplatte ab und dann wieder an.

Fehleranzeigen

Überprüfen Sie für die folgenden Fehleranzeigen die Ursache und behandeln Sie sie. Anschließend berühren Sie die Taste der vorderen rechten oder vorderen linken IH-Kochplatte (oder), um eine Fehleranzeige zu löschen.

Anzeige	Mögliche Ursache
U04 **Filterverstopfungs-Erkennung** (für den Filter des Einlassgebläse oder Abluftgebläse)	- Das Einlass- oder Abluftgebläse ist verstopft. - Schmutz hat sich im Einlass- oder Abluftgebläse angesammelt. ➡ Entfernen Sie alle Blockaden.
- Im Fall der linken oder rechten, vorderen IH-Kochplatte U13 - Im Fall der linken oder rechten, hinteren IH-Kochplatte U71 **Leerer Topf, automatisches Abschalten**	Ein leerer Topf wurde erhitzt. * Die Zeit, die die IH-Kochplatten brauchen, um abzuschalten, variiert je nach Topftyp. * Diese Funktion wird je nach Topftyp möglicherweise nicht richtig aktiviert oder das Heizniveau ist tief. ➡ Geben Sie die Zutaten in den Topf und berühren Sie die Taste nochmals. Wenn beim Frittieren das Öl versehentlich mit dem „Erhitzungsmenü“ statt dem „Frittiermenü“ vorgewärmt wurde.
U33 **Ungeeigneter Topf, automatisches Abschalten** (zum Frittieren)	- Einige Töpfe sind je nach Typ, Material, Form und Größe der Unterseite des Topfs, inkompatibel. (Siehe Seite 46.) - Mehr als 800 g Öl wurden hinzugefügt.
U34 **Rutschender Topf, automatisches Abschalten** (zum Frittieren)	- Der Topf ist nicht in der richtigen Position. - Mehr als 800 g Öl wurden hinzugefügt. - Zutaten wurden hinzugefügt während die Vorwärmanzeige angezeigt wurde. ➡ Nach der Behandlung des Fehlers, können Sie die Taste wieder berühren, um das Vorwärmen fortzusetzen.

* Sie können auch die U71 Fehler mit oder .
Sie können auch die U33 und U34 Fehler mit löschen.

Wenn Sie die oben genannten Probleme nicht lösen können oder irgendwelche H□□ Fehler erscheinen, kontaktieren Sie den Kundenservice.

➡ Schalten Sie den Hauptstromschalter und den Trennschalter aus und kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben oder den Kundendienst für Details betreffend der zweistelligen Nummer, die auf ein „H“ folgen.

HINWEIS
Beim Kundendienst: Beziehen Sie sich auf das Garantiezertifikat.

Spezifikationen

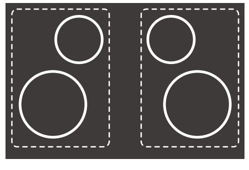
	KY-B84BX	KY-B84BG	KY-B64BX	KY-B64BG
Stromversorgung	Einphasig: 220-240 V ~ 50 Hz Dreiphasig: 380-415 V 2N ~ 50 Hz			
Stromkonsum	7.200 W			
Standby-Leistung Konsum (ungefähr)	0,2 W * Wenn die Stromversorgung aus ist			
Abmessungen (ungefähr)	W 773 / T 536 / H 66 mm		W 607 / T 536 / H 66 mm	
Gewicht (ungefähr)	15,6 kg	15,5 kg	13,5 kg	13,4 kg
Lichtkreis	Inbegriffen	Nicht inbegriffen	Inbegriffen	Nicht inbegriffen

Maximales Heizniveau	3.300 W		1.800 W	
Anpassung des Heizniveaus (ungefähr)	18-Stufen Anpassung Gleichwertig mit 70 W bis 3.300 W		18-Stufen Anpassung Gleichwertig mit 50 W bis 1.800 W	
Frittiertemperatur Anpassung (ungefähr)	7-Stufen Anpassung 140 °C bis 200 °C	—	—	—
Temperaturanpassung für das Braten in der Pfanne (ungefähr)	—	5-Stufen Anpassung 140 °C bis 230 °C	—	—
Kochtimer	1 Minute bis 99 Minuten			

Wenn sich die IH-Kpochplatten in der gleichen Gruppe befinden, z.B. rechte, vordere und rechte, hintere IH-Kochplatte oder die linke, vordere und die linke, hintere IH-Kochplatte und gleichzeitig benutzt werden, wird die Heizkraft der IH-Kochplatten, um den gesamten Stromkonsum zu beschränken, wie folgt reguliert.

- Die Stromanzeige wechselt nicht, aber die Heizkraft lässt nach.
- Das Heizniveau wird automatisch um eine oder mehrere Stufen reduziert.
- Die Heizkraft kann nicht gesteigert werden.

➡ Wenn hohe Heizniveaus benötigt werden, verwenden Sie die vorderen und hinteren Kochplatten nicht gleichzeitig oder reduzieren Sie das Heizniveau von einem der IH-Kochplatten in derselben Gruppe.



Linke IH-Kochplatten Gruppe | Rechte IH-Kochplatten Gruppe

Nous souhaiterions tout d'abord vous remercier d'avoir acheter cet appareil Panasonic.

Nous vous demandons bien vouloir lire attentivement ces instructions avant toute utilisation de l'appareil.
Veillez à bien conserver le mode d'emploi ainsi que la notice d'installation et le certificat de garantie pour toute référence future.
*** La notice d'installation est jointe.**

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

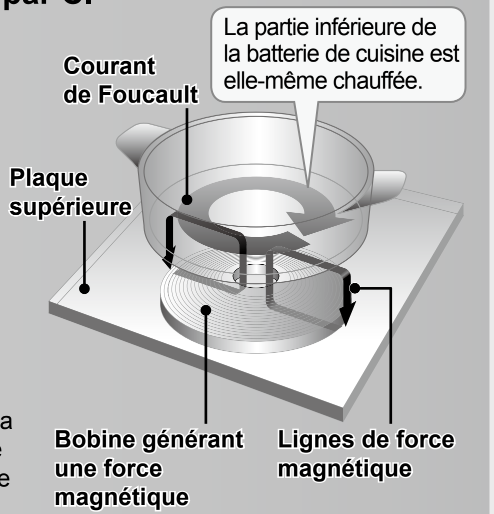
Contenu

■ Mécanisme de cuisson par CI

CI (Chauffage par Induction) fait référence au chauffage électromagnétique par induction.

Des lignes de force magnétique sont produites en présence d'électricité dans les bobines magnétiques situées en-dessous de la plaque supérieure.

Lorsque les lignes de force magnétique passent par une batterie de cuisine en métal, un courant de Foucault est induit et la chaleur générée par la résistance électrique de la batterie de cuisine sert au chauffage.



Mesures de sécurité

Veillez à bien observer l'intégralité des mesures de sécurité suivantes.

⚠ **AVERTISSEMENT : Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves blessures.**

- **Les enfants de 8 ans et plus, les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou n'ayant pas les connaissances requises peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après avoir été informés de la manière d'utiliser l'appareil et avoir compris les dangers encourus. Veillez également à ce que les enfants ne jouent avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien d'usage ne doivent pas être effectués par des enfants sans la supervision d'un adulte.**
- **Ne placez jamais de matériaux combustibles à proximité de l'appareil.** Ils pourraient engendrer un incendie.
- **Ne surchauffez jamais votre casserole lors du préchauffage de la plaque pour la friture ou une cuisson à feu moyen.**

AVERTISSEMENT : Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves blessures.

- **Veillez à bien respecter les avertissements suivants afin de garantir le bon fonctionnement du capteur IR.**
  - Veillez à ce que votre batterie de cuisine couvre complètement le capteur IR (sensor).
  - Sélectionnez et utilisez la plaque de cuisson par induction avant gauche avec le **capteur de commande de température de friture** ( ) pour vos fritures. N'utilisez jamais l'autre plaque de cuisson par CI. Veillez à bien observer les instructions sur la quantité et la profondeur d'huile à utiliser.
    Quantité : 200 g minimum (0,22 l)
    Profondeur : 1 cm minimum
  - Veillez à bien essuyez l'eau présente sur la plaque supérieure, sur l'intérieur et sur l'extérieur de votre batterie de cuisine.

  En cas de non-respect de ces avertissements, le capteur IR risque de ne pas fonctionner correctement, l'huile risque de surchauffer, ce qui pourrait engendrer un incendie.

- **Veillez à remuer les liquides (soupes, compotes) avant de les chauffer.** Dans le cas contraire, les liquides risqueraient de gicler, de vous brûler ou de vous blesser et la casserole de sauter et d'endommager la plaque supérieure.

- **Ne touchez jamais la plaque supérieure ou le cadre supérieur pendant ou après utilisation. Redoublez d'attention lorsque le voyant d'avertissement de haute température ( ) s'allume ou H clignote sur l'affichage d'une des plaques de cuisson par CI.**

- **Veillez à ne pas appliquer de haute pression ou à faire tomber d'objets sur la plaque supérieure.** Elle risquerait de se fissurer et de produire une décharge électrique.

- **Ne placez jamais d'objets explosifs (brûleurs à gaz portatifs, cylindres en acier et conserves, par exemple) sur ou à proximité de l'appareil.** Il pourraient chauffer par mégarde et exploser.

AVERTISSEMENT : Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves blessures.

- **Ne laissez jamais d’objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, papier / plats en aluminium, bocaux pasteurisés, anneaux magnétiques, montres ou accessoires) sur ou à proximité de la plaque supérieure ou toucher la batterie de cuisine lorsque la plaque de cuisson par CI est en marche.**
  Ils risqueraient de chauffer et de vous brûler ou vous blesser.

- **Ne démontez, réparez ou modifiez jamais l’appareil. Pour toute réparation, veuillez contacter le vendeur chez qui vous avez acheter l’appareil.**

- **Une fois que avez fini, utilisez les commandes pour éteindre l’appareil (l’interrupteur principal), ne vous fiez pas au détecteur de casserole (fonctionnalités de sécurité). Si prévoyez de ne pas utiliser l’appareil pendant longtemps, éteignez le disjoncteur.**

- **En cas de dysfonctionnement ou de panne, arrêtez immédiatement d’utiliser l’appareil. Éteignez l’interrupteur principal et le disjoncteur puis contactez le service après-vente.**
  Dans le cas contraire, l’appareil risque de dégager de la fumée, vous risqueriez de vous brûler ou de vous électrocuter.
  Exemples de pannes :
  - Émissions d’odeurs de brûlé par l’appareil.
  - Sensation de présence courant électrique en touchant la plaque supérieure ou le cadre supérieur.
  - Fissuration de la plaque supérieure.
  - Surchauffe du cordon d’alimentation.
  - Arrêt de l’alimentation électrique au mouvement du cordon d’alimentation.
    ➡ En cas d’endommagement du cordon d’alimentation à fixation en Y, veillez à ce que son remplacement soit effectué par le fabricant, le service après-vente ou toute autre personne possédant des qualifications similaires afin d’éviter tout danger.

- **Cet appareil doit être mis à la terre pour empêcher toute électrocution ou tout incendie.**

AVERTISSEMENT : L'appareil et les pièces accessibles qui le composent chauffent au cours de l'utilisation. Veillez donc à ne pas toucher les éléments de chauffage. Veillez également à éloigner les enfants de moins de 8 ans, sans surveillance continue.

AVERTISSEMENT : Toute cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil puis recouvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne stockez jamais d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la plaque supérieure est fissurée, ne la touchez pas. Éteignez l'interrupteur principal pour éviter toute éventuelle électrocution. Contactez le vendeur chez qui vous avez acheter l'appareil.

ATTENTION : Le non-respect de ces instructions peut engendrer des lésions corporelles ou l'endommagement de propriété.

- **Si l'huile émet de la fumée, éteignez immédiatement l'interrupteur principal.** Dans le cas contraire, elle risquerait de prendre feu.
- **Attention aux éclaboussures d'huile chaude. N'approchez jamais votre visage de la cuisinière.** Cela représente un risque d'incendie.
- **N'utilisez jamais d'huile préalablement chauffée sur d'autres appareils, comme une cuisinière à gaz.** Le « **système de contrôle de haute température** » ne fonctionnera alors pas correctement, ce qui présente un risque d'incendie.
- **Redoublez d'attention lors du préchauffage d'une casserole ne contenant qu'une petite quantité d'huile.** La casserole risque de surchauffer et d'être endommagée.
- **Veillez à ce que la batterie de cuisine reste stable.** Sinon, elle risquerait de vous blesser ou de vous brûler.

Mesures de sécurité

ATTENTION : Le non-respect de ces instructions peut engendrer des lésions corporelles ou l’endommagement de propriété.

- **Ne placez jamais de papier ou de chiffon sous la batterie de cuisine.** Ils pourraient être brûlés par la chaleur de la batterie de cuisine.
- **Ne faites jamais chauffer la batterie de cuisine à vide ou surchauffer vos aliments.** Les aliments pourraient brûler et la batterie de cuisine risquerait d’être endommagée.
- **Utilisez cet appareil uniquement pour cuisiner.** Sinon, vous risqueriez d’engendrer la surchauffe ou le dysfonctionnement de l’appareil et de déclencher un incendie.
- **Veuillez consulter votre médecin si vous portez un appareil médical (un pacemaker, par exemple).** Le fonctionnement de cet appareil risque d’affecter le fonctionnement d’un appareil médical.
- **N’utilisez jamais de nettoyeur à la vapeur.**

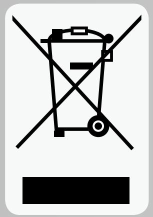
Précautions générales

- **Cet appareil n’a pas été conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.**

- **L’appareil émet des lignes de force magnétique. Ne placez jamais d’objets à proximité de l’appareil qui seraient affectés par le magnétisme.**
  - Les radios, téléviseurs, aides auriculaires, par exemple, sont susceptibles de percevoir des interférences sonores.
  - Vos tickets magnétiques et cartes bancaires, par exemple, pourraient être effacés ou endommagés.
- **N’utilisez jamais d’autres appareils de cuisson par CI, comme un cuiseur de riz par CI ou une table de cuisson par CI portative sur la plaque supérieure.** Les ondes électromagnétiques générées par ces appareils pourraient endommager l’appareil.
- **Ne mettez jamais vos condiments ou aliments dans l’armoire située en-dessous de l’appareil.** La chaleur dégagée risquerait de les abimer.
- **Si la plaque supérieure ou le cadre supérieur venaient à être tachés par des aliments acides, comme du vinaigre, de la confiture ou du jus de citron, veillez à les essuyer immédiatement.** Sinon, la plaque supérieure ou le cadre supérieur risqueraient de se décolorer.
- **Veillez à ne pas égratigner le cadre supérieur avec le fond de votre casserole ou de la placer chaude sur ce dernier.** Ceci risquerait d’endommager le cadre supérieur.
- **Ne mettez jamais d’eau ou autre objet sur le pupitre de commande.** Ceci risquerait d’engendrer un dysfonctionnement des touches du pupitre de commande.
- **N’obstruez pas les bouches d’entrée ou de sortie.** Ceci risquerait d’actionner le système de détection d’obstruction du filtre des bouches d’entrée et de sortie et de couper automatiquement l’alimentation générale.
- **Étant donné que les 9. plaques de cuisson par CI peuvent atteindre un niveau élevé de chaleur, veillez à vérifier et à le régler ce niveau fréquemment.**

Élimination des déchets

■ Informations sur l'élimination des équipements électroniques & électriques (ménages privés)



Ce symbole présent sur les produits et / ou dans la documentation jointe signifie que les produits électriques et électroniques ne doivent être mélangés avec les déchets domestiques usuels.
Afin qu'ils puissent être correctement traités, récupérés et recyclés, nous vous demandons de bien vouloir les déposer aux points de collection désignés, où ils seront repris gratuitement.
Alternativement, dans certains pays, vous pourrez retourner vos équipements à votre revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire.
En éliminant correctement ce produit , vous contribuerez à la sauvegarde de précieuses ressources et empêcherez ainsi la propagation éventuelle des effets négatifs que pourrait avoir le mauvais traitement des déchets sur la santé humaine et l'environnement. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour en savoir plus sur le point de collection désigné le plus proche.
Conformément à la législation nationale, vous seriez susceptibles d'être pénalisé pour toute mauvaise élimination de ces déchets.

■ Informations sur l'élimination dans les autres pays situés en-dehors de l'Union Européenne

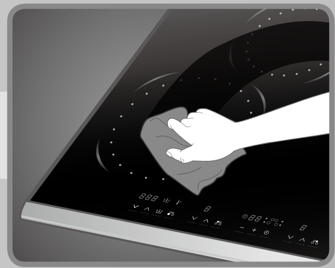
Ce symbole est uniquement valable au sein de l'Union Européenne.
Dans le cas où vous souhaiteriez vous débarrasser de ce produit, nous vous invitons à contacter les autorités locales de votre région ou à un revendeur afin d'en savoir plus sur la méthode d'élimination à suivre.

Principales fonctionnalités

■ Sûre, propre, grande efficacité



Sans flamme



Plaque supérieure plate
et facile d'entretien

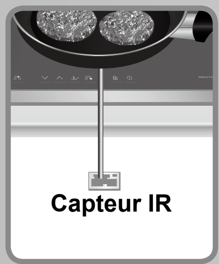


Cuisson efficace

Favorable à un usage domestique Pour maisons isolées et cuisines équipées

Écologique N'émet aucun dioxyde de carbone dans les maisons et est économe en énergie

■ Technologie de capteur IR de Panasonic

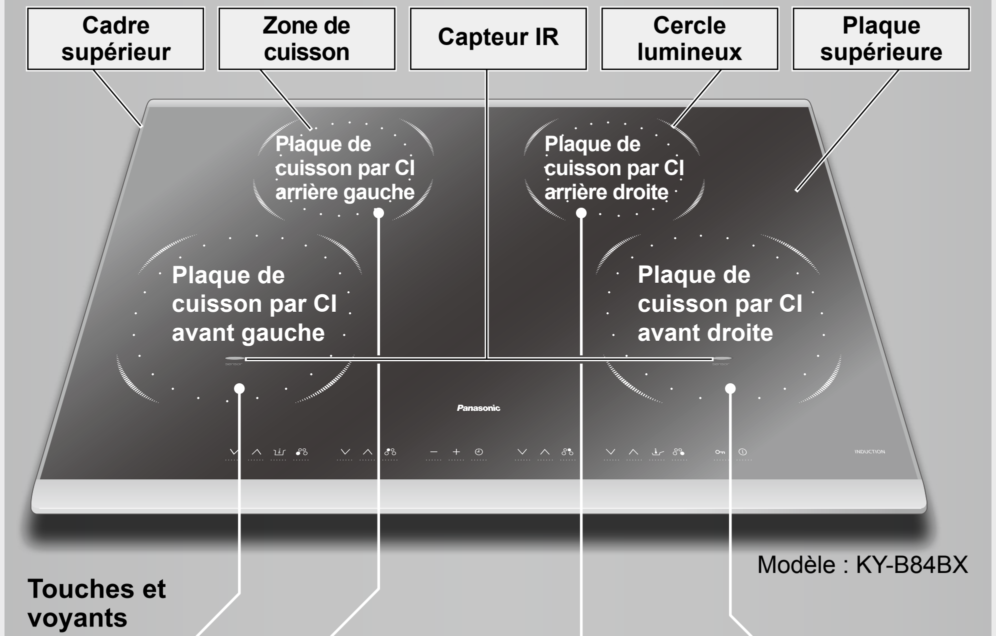


Le **capteur IR de Panasonic** (système de contrôle de température) permet de maintenir la température à celle réglée en détectant rapidement les températures sur le fond de la batterie de cuisine, ce qui facilite la préparation de bons petits plats.

- **Capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen**
- **Capteur de contrôle de température de friture**, etc.

Dénomination des pièces

■ Unité principale et pupitre de commande





Capteur de contrôle de température de friture
(voir page 80.)

Voyants de préchauffage
(Voir page 81.)

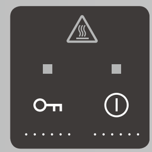
Minuterie
(Voir page 82.)

Capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen
(Voir page 80.)

Voyants de préchauffage
(Voir page 80.)

Menu de chauffage (voir page 79.)
Disponible sur toutes les plaques de cuisson par CI.

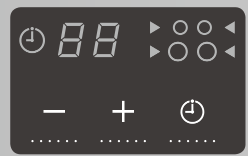
■ Commandes d'usage



Voyant d'avertissement de haute température
- Ce voyant s'allume lorsque la plaque supérieure devient chaude.
- Même après mis l'appareil hors tension, [icône] reste allumé tant que la plaque supérieure est encore chaude et [H] clignote sur les pupitres de commande pour indiquer que les plaques de cuisson par CI sont chaudes.

Interrupteur et voyant d'alimentation générale
- Le voyant d'alimentation principale s'allume lorsque l'appareil est sous tension.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 1 minute ou plus, l'alimentation principale se coupe automatiquement.

Touche et voyant de verrouillage de sécurité enfant
- Cette touche sert à verrouiller toutes les opérations de chauffage pour empêcher toute mauvaise utilisation de l'appareil.
- Une fois que vous avez mis l'appareil sous tension, touchez puis maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. Pour désactiver cette protection, touchez et maintenez à nouveau la touche enfoncée pendant 3 secondes.

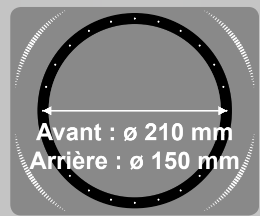


Minuterie
- La minuterie peut être utilisée avec le menu de Chauffage de toutes les plaques de cuisson par CI.
- Elle ne peut cependant pas être utilisée avec le **Capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen** ou le **Capteur de contrôle de température de friture**.
- Veuillez vous référer à la page 82 pour de plus amples informations sur le réglage de la minuterie.

■ Zones de cuisson

Zone de cuisson

KY-B84BX / KY-B64BX



Utilisez les lignes blanches en pointillés comme référence.

KY-B84BG / KY-B64BG



Utilisez les zones imprimées en blanc comme référence.

Cercle lumineux
(Pour les modèles KY-B84BX / KY-B64BX uniquement)

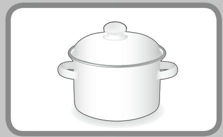
Lorsque l'interrupteur d'alimentation générale est allumé, les cercles lumineux rayonnent en bleu. Les cercles lumineux sont encore plus lumineux autour des plaques cuisson par CI utilisées.

Types de batterie de cuisine utilisables

Matériau

Batterie de cuisine compatible


Fer / fonte


Fonte émaillée


Acier inoxydable magnétique (bâton d'aimants sur le fond.)

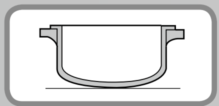
* Il se peut que la puissance de chauffage ne soit pas aussi forte pour certaines batteries de cuisine en acier inoxydable.

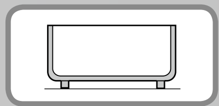
Batterie de cuisine incompatible
- Aluminium / cuivre
- Verre réfractaire
- Batterie de cuisine en céramique et en terre

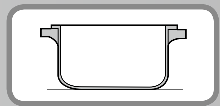
Forme du fond

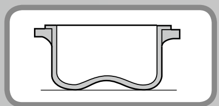
Batterie de cuisine compatible
Le fond est plat et entre uniformément en contact avec la plaque supérieure.

Batterie de cuisine incompatible


Batterie de cuisine à fond rond


Batterie de cuisine avec pieds ou protusions

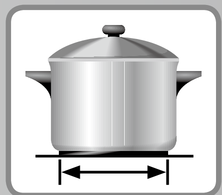

Batterie de cuisine à fond fin


Batterie de cuisine à fond incurvé

* N'utilisez jamais de batterie de cuisine à fond incurvé de 3 mm ou plus, car les fonctionnalités de sécurité risquent de ne pas s'activer correctement, la puissance de chauffage d'être diminuée ou la batterie de cuisson de ne pas être chauffée.

Taille (diamètre du fond)

Batterie de cuisine compatible
Pour les plaques de cuisson par CI avant : 14,5 cm ou plus
Pour les plaques de cuisson par CI arrière : 12 cm ou plus
* Utilisez la batterie de cuisson qui correspond à la taille de la zone de cuisson.



ATTENTION
- **Ne chauffez jamais votre batterie de cuisine en émail à vide. Veillez à ne pas écorcher votre batterie de cuisine en émail au cours de la cuisson.** Le revêtement en émail risquerait de fondre et d'endommager la plaque supérieure.
- **N'utilisez jamais de batterie de cuisine en céramique ou en terre, même si elle est destinée à la cuisson par induction.**
  - En fonction de la taille, certaines batteries de cuisson en céramique et en terre risquent d'endommager les plaques de cuisson par CI.
  - Une fois que la plaque de cuisson par CI atteint une température élevée, la puissance de chauffage sera contrôlée afin de réduire le niveau de cuisson. La cuisson ne fera pas correctement, ce qui affectera donc la performance de cuisson. Les fonctions de sécurité risquent également d'arrêter automatiquement le réchauffement de la plaque de cuisson.

REMARQUE
En utilisant le **capteur de contrôle de température de friture** ou le **capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen**, vous serez susceptibles d'être confronté aux situations suivantes en fonction du type, du matériau, de la forme ou de la taille du fond de la batterie de cuisine.
- La température réelle de l'huile varie en fonction de la température d'huile réglée.
- La durée de préchauffage se rallonge.
- La batterie de cuisine n'est pas chauffée suite à la détection d'une anomalie.

■ Comment vérifier la compatibilité de la batterie de cuisson des plaques de cuisson par CI



1. **Remplissez votre batterie de cuisine avec environ une tasse d'eau et placez-la sur la plaque de cuisson par CI.**



2. **Effleurez la touche servant à mettre l'appareil sous tension.**



3. **Effleurez la touche de la plaque de cuisson par CI que vous souhaitez utiliser et vérifiez l'état du voyant d'alimentation.**
   (Pour une utilisation de la plaque de cuisson par CI avant gauche)
   - Si la batterie de cuisine est compatible, le voyant d'alimentation restera allumé. 
   - Si elle ne l'est pas, le voyant d'alimentation clignotera. 



4. **Effleurez la touche que vous avez actionné à l'étape 3 pour éteindre la plaque de cuisson par CI.**
   (Pour une utilisation de la plaque de cuisson par CI avant gauche)

Cuisson par CI

■ Préparation



1. Placez la batterie de cuisson au centre de la plaque de cuisson par CI.
- Pour les plaques de cuisson par CI avant, positionnez la batterie de cuisson de sorte à ce qu’elle recouvre les capteurs IR.
- Pour faire frire ou cuire vos aliments à feu moyen, veillez à essuyer l’eau et les tâches qui se trouvent sur la plaque supérieure ainsi que sur l’intérieur et l’extérieur de la batterie de cuisson afin que l’appareil puisse correctement détecter la température de la batterie de cuisine.
  * Le capteur IR sert à détecter et à réguler la température sur le fond de la batterie de cuisine. Il empêche toute surchauffe et renvoie la température à celle réglée si la température venait à descendre après que vous ayez ajouté des ingrédients.

2. Effleurez (maintenez légèrement enfoncée) cette touche pour mettre l’appareil sous tension.
Si l’appareil n’est pas utilisé pendant 1 minute ou plus, l’alimentation principale se coupe automatiquement.
➡ Le cas échéant, veuillez remettre l’appareil sous tension.

3. Procédez à l’opération souhaitée.
- Pour le menu de chauffage, voir page 79.
- Pour le menu de cuisson à feu moyen, voir page 80.
- Pour le menu de friture, voir page 80.

Fonctionnalités de sécurité

En cas d’anomalie, la plaque de cuisson par CI s’éteint automatiquement.
- **Arrêt automatique par non-détection de casserole** (voir page 89.)
- **Arrêt automatique par détection d’un petit objet** (voir page 89.)
- **Arrêt automatique par détection d’une casserole vide** (voir page 90.)
- **Arrêt automatique par oubli de mise à l’arrêt** (voir page 86.)

Si l’appareil n’est pas utilisé, ce dernier est automatiquement mis hors tension.
- **Coupure automatique de l’interrupteur d’alimentation générale** (voir page 86.)

La puissance de chauffage est automatiquement réduite pour empêcher la surchauffe de l’appareil.
- **Fonction de prévention de surchauffe** (voir page 87.)

Le voyant s’allume lorsque la plaque supérieure est chaude.
- **Voyant d’avertissement de haute température** (voir page75.)

Le pupitre de commande est verrouillé pour empêcher toute mauvaise utilisation de l’appareil.
- **Verrouillage de sécurité enfant** (voir page 75.)

■ Menu de chauffage

Pour cuire à feu doux, bouillir, chauffer, cuire à la vapeur, frire et cuire à feu moyen vos aliments
Disponible sur toutes les plaques de cuisson par CI.

AVERTISSEMENT
- **Remuez les liquides avant de les chauffer.** Dans le cas contraire, vos ingrédients risqueraient de soudainement vous éclabousser ou votre casserole risquerez de sauter et de vous brûler ou vous blesser.
- **Ne surchauffez jamais votre casserole lors du préchauffage de la plaque pour la friture ou une cuisson à feu moyen.**

ATTENTION
Redoublez d’attention lors du préchauffage d’une casserole ne contenant qu’une petite quantité d’huile. La casserole risque de surchauffer et d’être endommagée.

1. Effleurez la touche de la plaque de cuisson par CI que vous souhaitez utiliser pour commencer à la faire chauffer.
(Pour une utilisation de la plaque de cuisson par CI avant gauche)
Niveau de chauffage par défaut : 7

2. Effleurez cette touche pour régler le niveau de cuisson.
(Gauche : diminuer, droite : augmenter)
Ce niveau est réglable sur 18 niveaux. (Voir page 83.)
Effleurez et maintenez la touche enfoncée pour pouvoir rapidement changer de niveau de cuisson.
* Pour de plus amples informations sur le réglage de la minuterie, voir la page 82.

3. Effleurez la touche que vous avez actionné à l’étape 1 pour éteindre la plaque de cuisson par CI.
(Pour une utilisation de la plaque de cuisson par CI avant gauche)

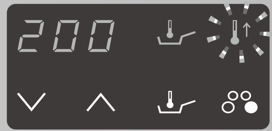
REMARQUE
Pour une cuisson de plus de 45 minutes, utilisez la fonction de minuterie pour empêcher l’activation de l’« **Arrêt automatique par oubli de mise à l’arrêt** ». Pour de plus amples informations sur le réglage de la minuterie, voir la page 82.

Cuisson par CI

Menu de cuisson à feu moyen

avec le Capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen

Disponible pour la plaque de cuisson par CI droite.



1. **Effleurez cette touche pour actionner le capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen.**
   Température par défaut : 200 °C
2. **Effleurez cette touche pour régler la température.**
   (Gauche : diminuer, droite : augmenter)
   Plage de réglage de la température : 140 °C à 230 °C (voir page 84.)
   La température réelle du fond de la casserole peut varier à partir de la température réglée en fonction de la casserole que vous utilisez. Réglez la température avec ces touches.
3. **Une fois que le voyant de préchauffage ( ) disparaît, vous pouvez ajouter vos ingrédients.**
   L'appareil émet des bips.

   Lorsque la plaque de cuisson par CI arrière droite est utilisée simultanément, la durée de préchauffage sera plus longue.
4. **Effleurez cette touchepour désactiver le capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen.**

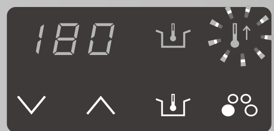
REMARQUE
La minuterie ne peut être utilisée avec le « **capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen** ».

Menu de friture

avec le Capteur de contrôle de température de friture

Disponible pour la plaque de cuisson par CI gauche.

AVERTISSEMENT
Pendant la friture, utilisez au minimum 200 g d'huile et conserver au moins 1 cm de profondeur. Sinon, il peut engendrer un incendie.



1. **Effleurez cette touche pour actionner le capteur de contrôle de température de friture.**
   Température par défaut : 180 °C
2. **Effleurez cette touche pour régler la température.**
   (Gauche : diminuer, droite : augmenter)
   Plage de réglage de la température : 140 °C à 200 °C (voir page 84.)
   La température réelle de l'huile peut varier à partir de la température réglée en fonction de la batterie de cuisine. Réglez la température avec ces touches.
3. **Une fois que le voyant de préchauffage ( ) disparaît, vous pouvez ajouter vos ingrédients.**
   L'appareil émet des bips.
4. **Effleurez cette touche pour désactiver le capteur de contrôle de température de friture.**

REMARQUE
- La minuterie ne peut être utilisée avec le « **capteur de contrôle de température de friture** ».
- Le « **capteur de contrôle de température de friture** » et la plaque de cuisson par CI arrière gauche ne peuvent être utilisés simultanément.

Pour que le Capteur de contrôle de température de friture continue de fonctionner correctement

- Veillez à bien observer les instructions sur la quantité et la profondeur d'huile à utiliser.
  Quantité : 200 g à 800 g (0,22 L à 0,9 L)
  Profondeur : 1 cm minimum
- Placez la batterie de cuisson au centre de la plaque de cuisson par CI.
- N'utilisez jamais d'huile chaude, de couleur marron, trouble ou pleine de résidus d'aliments.
- Faites attention au type, au matériau, à la forme et à la taille du fond de la casserole. (Voir page 76.)
- Retirez les tâches qui se trouvent sur la plaque supérieure et le fond de la casserole.
- Ne cuisinez pas lorsque la plaque supérieure est chaude.
- N'ajoutez jamais d'aliments avant que le voyant de préchauffage ( ) n'ait disparu.(la plaque risque de ne plus chauffer suite à la détection d'une anomalie.)
- Une fois le préchauffage commencé, n'ajoutez pas d'huile et ne déplacez pas la casserole sur une autre plaque de cuisson par CI.

Pour minimiser les éclaboussures d'huile

- Ne mettez pas d'huile dans une casserole mouillée à l'intérieur.

Minuterie

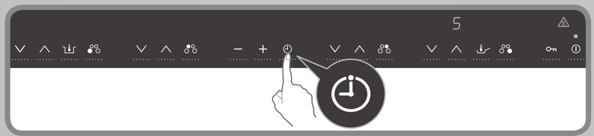
La minuterie est pratique pour faire mijoter votre plat pendant longtemps.
Disponible sur les plaques de cuisson par induction qui ont commencé à chauffer.



1. Effleurez cette touche pour allumer l'interrupteur d'alimentation générale.

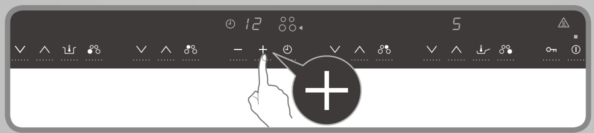
2. Procédez à l'opération du menu de chauffage.
Pour le menu de chauffage, voir page 79.

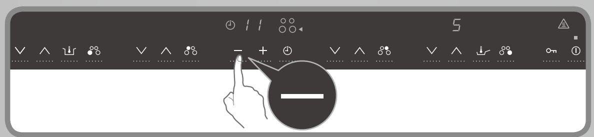
3. Effleurez cette touche pour sélectionner la plaque de cuisson par CI que vous souhaitez utiliser.



▶ clignote lorsque la plaque de cuisson par CI correspondante est sélectionnée.

4. Effleurez cette touche pour régler la durée.





Plage de réglage de la minuterie : 1 à 99 minutes
- Effleurez et maintenez la touche enfoncée pour changer la durée rapidement.
- Si vous touchez — en premier, la durée diminue de 99 .
- Pour annuler, effleurez la touche jusqu'à que – – soit affiché.

Lorsque la durée atteint 00 , l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement.

Chauffage général

		Faible								Moyen					Élevé				
	Niveau de cuisson	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.
Faire fondre	Chocolat	■	■																
	Beurre		■	■	■														
	Miel			■	■														
Faire chauffer	Soupe (par ex : lentilles)		■	■	■														
	Lait							■	■	■	■								
	Saucisses									■	■	■							
Faire mijoter	Ragoût							■	■	■									
	Sauce pour pâtes							■	■	■									
	Gâteau au riz							■	■	■									
	Filets de poisson								■	■	■								
	Sauce blanche									■	■	■	■						
Faire cuire à feu moyen	Pré-chauffage de casserole															■	■	■	
	Faire frire																■	■	
	Œufs au plat													■	■				
	Crêpes											■	■	■	■				
	Omelette											■	■	■	■				
	Steak, Bacon, Côtelettes												■	■					
	Filets de poisson											■	■	■					
	Boulettes de viande							■	■	■									
Faire bouillir	Pâtes, eau																■	■	■
	Légumes													■	■	■	■		
	Riz							■	■	■									
	Niveau de cuisson	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.

* Les valeurs de cuisson de la batterie de cuisine varient en fonction du matériau. Vérifiez et ajustez fréquemment les niveaux de cuisson.

Instructions sur le réglage de la température

■ Capteur de contrôle de température de cuisson à feu moyen (5 niveaux)

°C	140	160	180	200	230
Suggestions de menus					Crêpes
					Faire frire
				Côtelettes d'agneau, filets de poisson	
			Steak, porc, filets de poulet		
			Escalope		
			Patates sautées		
			Bacon, Saucisses		
			Œufs au plat		
			Pains dorés		
		Omelette			
		Croque-monsieur			
		Steaks hachés			

■ Capteur de contrôle de température de friture (7 niveaux)

°C	140	150	160	170	180	190	200
Suggestions de menus						Croutons	
				Aliments congelés			
				Tempura (langoustines, poisson)			
				Beignets			
				Tempura (légumes)			
			Poulet frit				
		Champignons					
		Frites maison					

Nettoyage

ATTENTION

- **Veuillez à mettre l'appareil hors tension avant le nettoyage. Nettoyez la plaque supérieure après avoir attendu qu'elle ait refroidi.**
- **N'utilisez jamais de nettoyeur à la vapeur.** Il se peut que de l'eau s'infiltre dans les composants électriques et engendre le dysfonctionnement de l'appareil.

Veillez à ce que l'appareil reste toujours propre et à l'utiliser propre.
Si les éclaboussures de nourriture ou d'huile s'incrustent sur l'appareil, il vous sera très difficile de les enlever.

■ Plaque supérieure et pupitre de commande

Tâches légères : Essuyez à l'aide d'un chiffon humide.

Tâches d'huile :
- Essuyez à l'aide d'un chiffon imbibé d'un détergent neutre dilué.
- N'utilisez jamais de détergent fortement acide ou alcalin, comme l'eau de javel ou les détergents ménagers synthétiques.
  Ils pourraient décolorer l'appareil.

Tâches coriaces : Appliquez une crème de nettoyage sur la plaque supérieure ou le pupitre de commande et retirez toutes les tâches à l'aide d'un emballage plastique froissé.



REMARQUE

N'oubliez pas de retirer les tâches qui se trouvent au bas de la batterie de cuisine. Sinon, les tâches brûleront et s'incrusteront sur la plaque supérieure.

■ Cadre supérieur

Veillez à immédiatement essuyer les tâches de sauce sur le cadre supérieur. Sinon, vous ne pourrez plus les retirer.

Dépannage

Vérifiez les éléments suivants avant de demander des renseignements ou de demander une intervention.

■ Source d'alimentation

Symptôme	Cause probable
Impossible de mettre la cuisinière par CI sous tension.	- L'interrupteur d'alimentation générale n'a pas été actionné. L'interrupteur d'alimentation générale a été conçu de manière à ne pouvoir être actionné facilement en cas d'effleurement par erreur. ➡ Effleurez l'interrupteur d'alimentation générale un peu plus longtemps. - Le « **verrouillage de sécurité enfant** » a été activé. (Voir page 75.)
	Arrêt automatique de l'interrupteur d'alimentation générale Si plus d'une minute s'est écoulée sans utilisation de l'appareil depuis que l'interrupteur d'alimentation a été actionné, l'appareil se met automatiquement hors tension. ➡ Actionnez à nouveau l'interrupteur d'alimentation générale.
	Le « **capteur de contrôle de température de friture** » et la plaque de cuisson par CI arrière gauche ne peuvent être utilisés simultanément.
La plaque de cuisson par CI s'est éteinte d'elle-même en cours d'utilisation.	**Arrêt automatique par oubli de mise à l'arrêt** Si aucune touche n'est effleurée pendant près de 45 minutes après qu'une plaque de cuisson par CI ait été mise en marche, une sonnerie se fera entendre et la plaque de cuisson par CI s'éteindra automatiquement. ➡ Effleurez à la touche à nouveau. * Il est recommandé d'utiliser la minuterie pour une cuisson à feu doux. (Voir page 82.)

■ Pupitre de commande

Symptôme	Cause probable
Le fonctionnement de la touche est désactivé.	- Le bout de vos doigts est couvert ou bandé. - Vous avez procédé à l'opération tout en tenant le manche de la batterie de cuisine. - Le pupitre de commande est tâché. ➡ Éteignez l'interrupteur d'alimentation générale et retirez tout objet étranger. Ensuite, actionnez à nouveau l'interrupteur d'alimentation générale. * Retrait après cuisson lors de la friture.
Les touches réagissent uniquement lorsque vous effleurez la zone avoisinante.	Il se peut que de l'eau se trouve sur ou autour des touches. ➡ Retirez tout liquide se trouvant autour des touches.

■ Sons et bruits

Symptôme	Cause probable
Perception de bruit pendant le chauffage.	Plusieurs sons de résonance peuvent se faire entendre en fonction du type de batterie de cuisine utilisé. Vous pourriez ressentir une petite vibration lorsque vous tenez le manche et la batterie de cuisine risque de bouger légèrement. ➡ Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Vous pourrez résoudre ce problème en déplaçant légèrement la batterie de cuisine ou en la remplaçant.
	Il se peut que vous entendiez un court bruit métallique en retirant la batterie de cuisine pendant le chauffage.
Le niveau sonore émit par l'unité principale augmente ou diminue.	Il s'agit du bruit du ventilateur de refroidissement situé à l'intérieur de l'unité principale. Le niveau sonore change en fonction du niveau de cuisson et du matériau avec lequel la batterie de cuisine est fabriquée. (Plus le niveau de cuisson augmente, plus le ventilateur fonctionne à grande vitesse et plus le bruit généré est important.)
Même après avoir mis l'interrupteur d'alimentation générale hors tension, vous entendrez toujours du bruit provenant du ventilateur.	Tant que l'intérieur de l'unité principale est chaud, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner. (Une fois que la température diminue, il s'arrête automatiquement.)

■ Puissance de cuisson

Symptôme	Cause probable
La puissance de cuisson de la plaque de cuisson par CI semble être moindre.	**Fonction de prévention de surchauffe** Si le fond de la batterie de cuisine surchauffe, par exemple, lorsque la durée de préchauffage est trop longue, la puissance de cuisson diminuera automatiquement. Cependant, l'indication de puissance restera la même. (La fonction s'arrête qu'une fois que l'appareil est refroidi)
	Vous utilisez une batterie de cuisine, comme un casserole en céramique ou en terre, qui engendre la surchauffe de la plaque de cuisson par CI. ➡ N'utilisez jamais de casseroles en céramique ou en terre, même si elles sont destinées à la cuisson par induction.
Lorsque vous utilisez plusieurs plaques de cuisson par CI simultanément, - La puissance de cuisson diminue. - Le voyant de puissance diminue automatiquement. - Le niveau de cuisson n'augmente pas.	Ce dernier est automatiquement contrôlé de sorte à ce que la consommation électrique ne dépasse pas la limite. (Voir page 91.) * Il se peut que le voyant de puissance d'une plaque de cuisson par CI diminue par lui-même. Même après avoir effleuré  , il se peut qu'il n'augmente pas et que l'appareil émette des bips.

Dépannage

■ Menu de cuisson à feu moyen

Symptôme	Cause probable
- La durée de préchauffage est trop longue. - La température réelle est différente de la température réglée.	- La casserole a été déplacée et retirée du capteur IR. - Le fond de la casserole ou la plaque supérieure sont tâchés. - Vous avez ajouter de l'eau, de l'huile ou des aliment au cours du préchauffage. - La température au fond de la casserole peut être différente de celle réglée en fonction du type de casserole utilisé. * Si la température réelle est incorrecte, réglez-la à l'aide de ∨ ∧ . (Voir page 80.)

■ Menu de friture

Symptôme	Cause probable
- La durée de préchauffage est trop longue. - La température réelle est différente de la température réglée.	- La casserole a été déplacée et retirée du capteur IR. - Le fond de la casserole ou la plaque supérieure sont tâchés. - Vous avez ajouté plus de 800 g d'huile. - Vous avez utilisé de l'huile chaude, de couleur marron, trouble ou pleine de résidus d'aliments. - La température de l'huile peut être différente de celle réglée ou la durée de préchauffage peut être plus longue en fonction du type, du matériau, de la forme et de la taille du fond de la casserole utilisée. * Si la température réelle est incorrecte, ajustez-la à l'aide de ∨ ∧ . (Voir page 81.)

Indications d'erreur

Lorsque les indications d'erreur suivantes apparaissent, vérifiez la cause et rectifiez-la. La cuisson reprendra automatiquement après avoir rectifié la cause.

Indication	Cause probable
Le voyant s'allume ou clignote - Si vous utilisez la plaque de cuisson par CI avant gauche ou droite U16 - Si vous utilisez la plaque de cuisson par CI arrière gauche ou droite U81 **Erreur détectée au niveau des touches de fonctionnement**	- Présence d'eau ou de substances étrangères sur ou autour du pupitre de commande ou débordement d'eau ou d'aliments. ➡ Retirez l'eau ou les substances étrangères. (Si la plaque de cuisson par CI a été mise hors tension, actionnez la touche à nouveau.) - La plaque supérieure a été touchée pendant au moins 3 secondes. (Sauf pour les opérations où les touches doivent être effleurées et maintenues pendant au moins trois secondes, comme pour un changement rapide de minuterie)
Le voyant clignote.  **Arrêt automatique par non détection de casserole** **Arrêt automatique par détection de petits objets**	- Aucune casserole n'est placée sur la plaque de cuisson par CI. - La casserole utilisée a été retirée de la plaque. - La casserole n'est pas au centre de la plaque de cuisson par CI. - Utilisation d'une casserole incompatible. (Voir page 76.) - Un ustensile de cuisine en métal, comme un couteau ou une cuillère, se trouve sur la plaque supérieure. Si vous ne l'enlevez pas, l'affichage disparaît après une minute et l'appareil se met hors tension. * Le capteur IR risque de mal fonctionné dans un environnement très éclairé et 7 risque de ne pas clignoter même si aucune casserole n'est placée sur la plaque de cuisson par CI. ➡ Éteignez puis rallumez à nouveau la plaque de cuisson par CI.

Indications d'erreur

Lorsque les indications d'erreur suivantes apparaissent, vérifiez la cause et rectifiez-la. Ensuite, effleurez la touche de la plaque de cuisson par CI avant droite ou avant gauche (ou) pour supprimer une indication d'erreur.

Indication	Cause probable
U04 **Détection de filtre obstrué** (pour le filtre de la bouche d'entrée ou de sortie)	- La bouche d'entrée ou de sortie est obstruée. - Accumulation de saletés dans les bouches d'entrée ou de sortie. ➡ Retirez toute obstruction.
- Si vous utilisez la plaque de cuisson par CI avant gauche ou droite U13 - Si vous utilisez la plaque de cuisson par CI arrière gauche ou droite U71 **Arrêt automatique par non détection de casserole**	Une casserole vide a été chauffée. * La durée nécessaire à la mise hors tension des plaques de cuisson par CI varie en fonction de la casserole utilisée. * Il se peut que cette fonction ne soit pas correctement activée en fonction du type de casserole utilisée ou si le niveau de cuisson est faible. ➡ Placez vos aliments dans la casserole et effleurez à nouveau la touche.
	En faisant frire certains aliments, l'huile a été chauffée en utilisant le « Menu de chauffage » par erreur au lieu du « Menu de friture ».
U33 **Arrêt automatique par détection de casserole inadéquate** (pour la friture)	- Certaines casseroles sont incompatibles en fonction de la taille et de la forme de leur fond et de leur modèle et de leur matériau. (Voir page 76.) - Vous avez ajouté plus de 800 g d'huile.
U34 **Arrêt automatique par détection de glissement de casserole** (pour la friture)	- La casserole est en mauvaise position. - Vous avez ajouté plus de 800 g d'huile. - Vous avez ajouté vos ingrédients alors que le voyant de préchauffage était affiché. ➡ Après avoir remédié à l'erreur, vous pouvez effleurez la touche à nouveau pour reprendre le chauffage de la plaque.

* Vous pouvez également supprimer U71 l'erreur avec ou .
En outre, vous pouvez supprimer les erreurs de U33 et U34 avec .

Veuillez contacter le service après-vente, si vous êtes dans l'incapacité de résoudre les problèmes susmentionnés ou à l'apparition d'une erreur de H.
➡ Éteignez l'interrupteur d'alimentation générale et le disjoncteur et contactez le vendeur qui vous a vendu cet appareil ou le service après-vente pour obtenir de plus amples détails sur le numéro à deux chiffres qui soit un « H ».

REMARQUE
Pour le service après-vente, veuillez-vous référer au Certificat de garantie.

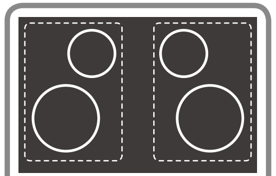
Spécifications

	KY-B84BX	KY-B84BG	KY-B64BX	KY-B64BG
Alimentation électrique	Monophasée : 220 - 240 V ~ 50 Hz Triphasée : 380-415 V 2N~ 50 Hz			
Consommation électrique	7 200 W			
Consommation électrique en mode veille (approx.)	0,2 W * Lorsque l'alimentation générale est hors tension			
Dimensions (approx.)	L 773 / P 536 / H 66 mm		L 607 / P 536 / H 66 mm	
Poids (approx.)	15,6 kg	15,5 kg	13,5 kg	13,4 kg
Cercle lumineux	Inclus	Non inclus	Inclus	Non inclus

Niveau de cuisson maximum	3 300 W		1 800 W	
Réglage de la chaleur (approx.)	Réglage à 18 niveaux Équivalent à 70 W à 3 300 W		Réglage à 18 niveaux Équivalent à 50 W à 1 800 W	
Réglage de la température de friture (approx.)	Réglage à 7 niveaux de 140 °C à 200 °C	—	—	—
Réglage de la température de cuisson à feu doux (approx.)	—	Réglage à 5 niveaux de 140 °C à 230 °C	—	—
Minuterie de cuisson	1 à 99 minutes			

Si vous utilisez les plaques de cuisson par CI du même groupe (càd avant droite et arrière droite ou avant gauche et arrière gauche) simultanément, la puissance de cuisson des plaques de cuisson par CI sont régulées de la manière suivante afin de restreindre la consommation énergétique de l'ensemble.
- Le voyant d'alimentation ne change pas mais la puissance de chauffage s'affaiblit.
- Le niveau de cuisson est automatiquement réduit d'un ou plusieurs niveaux.
- La puissance de cuisson ne peut être augmentée.

➡ Si vous avez besoin niveaux de cuisson élevés, veillez à ne pas utiliser les plaques arrière et avant simultanément, ou réduisez le niveau de cuisson de l'une des plaques de cuisson par CI du même groupe.



Groupe de plaques de cuisson par CI gauche

Groupe de plaques de cuisson par CI droite

Bedankt voor uw aankoop van dit Panasonic-apparaat.

Lees deze instructies goed door voordat u het apparaat gaat gebruiken.
Bewaar de gebruiksaanwijzing, de installatie-instructies en het garantiebewijs voor toekomstig gebruik.
*** Installatie-instructies zijn bijgevoegd.**

Dit apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik.

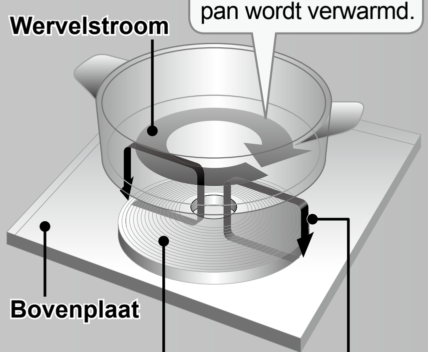
Inhoud

■ De werking van de inductiekookplaat

Met IH (Induction Heating) wordt elektromagnetische inductieverhitting bedoeld.

Als de magnetische spoelen onder de bovenplaat worden gevoed met elektriciteit, worden er magnetische krachtlijnen geproduceerd.

Wanneer de magnetische krachtlijnen metalen pannen passeren, wordt er een wervelstroom opgewekt en kan de warmte die door de elektrische weerstand van de pan wordt gegenereerd, voor het koken worden gebruikt.



Veiligheidsmaatregelen

Nederlands

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen zorgvuldig in acht.

⚠ **WAARSCHUWING: Indien u zich niet aan deze instructies houdt, kan dit leiden tot de dood of ernstig letsel.**

- **Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale mogelijkheden of die een gebrek hebben aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen voor het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en gebruikersonderhoud mag zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.**
- **Plaats geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat.** Dit kan brand veroorzaken.
- **Zorg dat de pan niet oververhit raakt tijdens het voorverwarmen voor roerbakken en panbakken.**

WAARSCHUWING: Indien u zich niet aan deze instructies houdt, kan dit leiden tot de dood of ernstig letsel.

- **Neem de volgende waarschuwingen in acht om ervoor te zorgen dat de IR-sensor goed blijft werken.**
  - Zorg dat de pan de IR-sensor volledig bedekt ( ).
  - Selecteer en gebruik de inductiezone linksvoor met de **Regelsensor voor frituurtemperatuur** ( ) als u gaat frituren. U mag de andere inductiezone niet voor frituren gebruiken. Volg de instructies over de hoeveelheid en diepte van de olie zorgvuldig op.
    Hoeveelheid: minimaal 200 g (0,22 L)
    Diepte: minimaal 1 cm
  - Veeg alle water van de bovenplaat en de binnen- en buitenkant van de pan af.

  Als u deze waarschuwingen niet in acht neemt, werkt de infraroodsensor mogelijk niet goed, waardoor de olie oververhit kan raken en er brand kan ontstaan.

- **Roer vloeistoffen, zoals soep en stoofpotjes, goed door voordat u deze verwarmt.** Anders kunnen de vloeistoffen gaan spetteren en brandwonden of letsels veroorzaken, of kan de pan gaan springen en de bovenplaat beschadigen.

- **Raak de bovenplaat of het bovenframe tijdens of na gebruik niet aan. Wees extra voorzichtig wanneer het waarschuwingslampje voor een hoge temperatuur ( ) brandt of de toets H knippert op het display van een inductiezone.**

- **U mag geen hoge druk op de bovenplaat uitoefenen of er dingen op laten vallen.** De bovenplaat kan barsten en een elektrische schok veroorzaken.

- **Plaats geen explosieve objecten, zoals draagbare gasbranders, stalen cilinders en voedselblikken, op of dicht bij de apparatuur.** Als deze per ongeluk warm worden, kunnen ze ontploffen.

WAARSCHUWING: **Indien u zich niet aan deze instructies houdt, kan dit leiden tot de dood of ernstig letsel.**

- **Plaats geen metalen objecten, zoals messen, vorken, lepels, deksels, aluminumfolie, aluminium dienbladen, vacuümverpakkingen, magnetische ringen, horloges of accessoires op of dicht bij de bovenplaat en raak de pan niet aan wanneer de inductiezone aan staat.** Deze kunnen heet worden en brandwonden of letsel veroorzaken.

- **U mag het apparaat niet demonteren, repareren of wijzigen. Neem voor reparaties contact op met de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.**

- **Gebruik na het koken de toetsen om het apparaat uit te schakelen (de hoofdschakelaar) en vertrouw niet op de pandetector (veiligheidsfuncties). Wanneer het apparaat een langere tijd niet gebruikt zal worden, moet u de stroomverbreker op UIT zetten.**

- **Als het apparaat niet meer werkt of kapot gaat, moet u het gebruik ervan onmiddellijk staken. Draai de hoofdschakelaar en de stroomverbreker naar uit en neem contact op met het servicecentrum.** Doet u dit niet, dan is er kans op rook, brandwonden en elektrische schokken. Signalen bij kapot apparaat:
  - Het apparaat geeft een lucht van verbranding af.
  - U voelt de elektriciteit wanneer u de bovenplaat en het bovenframe aanraakt.
  - De bovenplaat is gebarsten.
  - De stroomkabel is oververhit.
  - De elektriciteit wordt uitgeschakeld wanneer de stroomkabel wordt verplaatst.
    ➨ Als de stroomkabel met type Y-bevestiging beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door de fabrikant of het servicecentrum of door een net zo gekwalificeerd persoon om gevaren uit te sluiten.

- **Dit apparaat moet zijn geaard om elektrische schokken of brand te voorkomen.**

WAARSCHUWING: De apparatuur en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig door geen hete elementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij zij onder toezicht staan.

WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel de apparatuur uit en bedek de vlam met een deksel of vuurdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: zet geen items op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: Als de bovenplaat is gebarsten, pas dan op dat u deze niet aanraakt en schakel de hoofdschakelaar uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Neem contact op met de winkel waar u de apparatuur heeft aangeschaft, voor reparatie.

LET OP: Indien u zich niet aan deze instructies houdt, kan dit leiden tot letsel of schade aan eigendommen.

- **Als de olie rook afgeeft, moet u de hoofdschakelaar direct uitschakelen.** Anders kan deze vlam vatten.
- **Pas op voor opspattende hete olie. Houd uw gezicht uit de buurt van de pan.** U kunt namelijk brandwonden oplopen.
- **Gebruik geen olie die is voorverwarmd door andere apparatuur, zoals een gasfornuis.** Anders werkt het "**olietemperatuurregelsysteem**" niet goed en kan er brand ontstaan.
- **Wees extra voorzichtig wanneer u de pan voorverwarmt met een kleine hoeveelheid olie.** De pan kan oververhit raken en beschadigd raken.
- **Zorg dat de pan stabiel staat.** Anders kunt u letsel of brandwonden oplopen.

LET OP: **Indien u zich niet aan deze instructies houdt, kan dit leiden tot letsel of schade aan eigendommen.**

- **Plaats geen papier of theedoek onder de pan.** Deze kan verschroeien door de warmte van de pan.

- **Verwarm geen lege pannen en pas op dat ingrediënten niet oververhit raken.** De ingrediëntne kunnen aanbranden en de pan kan beschadigd raken.

- **Gebruik de apparatuur niet voor andere doeleinden dan koken.** Dit kan oververhitting veroorzaken of storingen waardoor mogelijk brand ontstaat.

- **Als u een medisch apparaat bij u draagt (zoals een pacemaker), moet u uw arts raadplegen.** De bediening van het apparaat kan invloed hebben op een medisch apparaat.

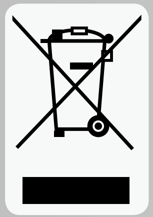
- **Gebruik geen stoomreiniger.**

- **De apparatuur is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.**

- **De apparatuur geeft magnetische krachtlijnen af. Plaats geen magnetische voorwerpen in de buurt van het apparaat.**
  - Bij radio’s, TV’s en hoortoestellen kunnen bijvoorbeeld geluidsstoringen optreden.
  - OV-kaarten of bankpassen kunnen bijvoorbeeld worden gewist of beschadigd raken.
- **Gebruik geen andere inductiekooksystemen, zoals een inductierijstkoker of een draagbare inductiekookplaat op de bovenplaat.** Elektromagnetische golven die door deze apparaten worden gegenereerd, kunnen de apparatuur beschadigen.
- **Plaats geen kruiden of voedingsmiddelen in het kastje onder de apparatuur.** Deze kunnen bederven door de warmte die wordt afgegeven.
- **Als u op de bovenplaat of bovenframe zuurhoudende voedingsmiddelen hebt gemorst, zoals azijn, jam of citroensap, moet u dit onmiddellijk afvegen.** Anders kunnen er verkleurde plekken ontstaan op de bovenplaat of het bovenframe.
- **Pas op dat u geen krassen maakt op de bovenplaat met de onderkant van de pan of er een hete pan op plaatst.** Het bovenframe kan hierdoor beschadigd raken.
- **Plaats geen water of andere items op het bedieningspaneel.** De toetsen van het bedieningspaneel kunnen hierdoor kapot gaan.
- **Zorg dat de inlaat- of uitlaatopening niet wordt belemmerd.** De filterverstoppingsdetectie voor de inlaat- en uitlaatopeningen kunnen anders geactiveerd worden, waardoor automatisch de stroom wordt uitgeschakeld.
- **Het warmteniveau 9 voor de voorste inductiezone is hoog. Controleer het warmteniveau regelmatig en stelt dit indien nodig bij.**

Verwijdering van afvalproducten

■ Informatie voor gebruikers over het verwijderen van elektrische & elektronische apparatuur (privéhuishoudens)



Dit symbool op de producten en/of bijbehorende documenten houdt in dat de gebruikte elektrische en elektronische producten niet met het gewone huishoudelijk afval mogen worden meegegeven.
Voor een juiste verwerking en recycling moet u deze producten inleveren bij hiertoe bestemde inzamelingspunten, waar de apparatuur gratis wordt ingenomen.
In sommige landen is het ook mogelijk om de producten naar een winkel in de buurt te brengen bij aankoop van een gelijkwaardig nieuw product.
Door u op correcte wijze van dit product te ontdoen, helpt u bij het behoud van kostbare bronnen en mogelijke negatieve effecten op de gezondheid en het milieu te voorkomen die kunnen ontstaan als u dit niet doet. Neem contact op met de lokale instanties voor meer informatie over het voor u dichtstbijzijnde inzamelingspunt.
Bij het op onjuiste wijze ontdoen van deze afval kan er een straf worden opgelegd, conform de nationale wetgeving.

■ Informatie over het ontdoen van afval in andere landen buiten de Europese Unie

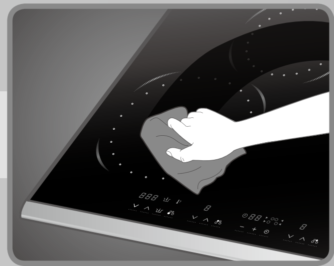
Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie. Als u dit product wilt weggooien, moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten of winkel en vragen wat hiervoor de juiste methode is.

Hoofdfuncties

■ Veilig, schoon, zeer efficiënt



Zonder vlammen



Platte bovenplaat is eenvoudig te onderhouden



Efficiënte verhitting

Om thuis te gebruiken	Voor geïsoleerde huizen en keuekens met een kookeiland
Aardevriendelijk	Stoot geen kooldioxide uit in huizen en is energiebesparend

■ Infraroodsensortechnologie van Panasonic

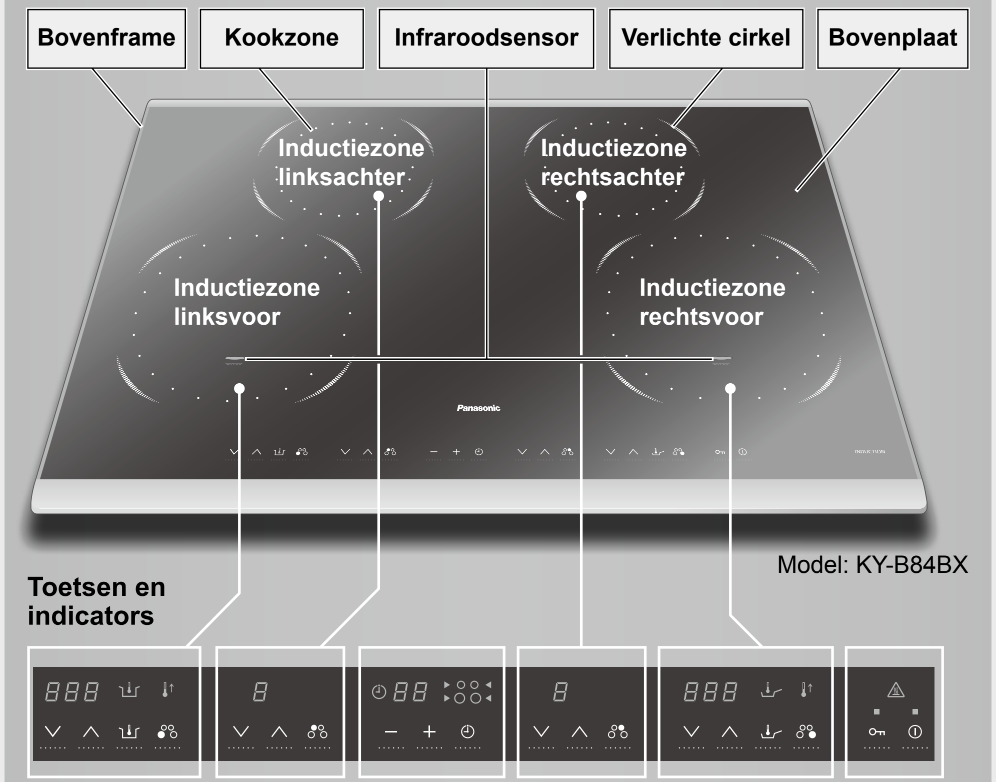


De **infraroodsensor van Panasonic** (temperatuurregelsysteem) regelt de ingestelde temperaturen door de temperaturen van de onderkant van de pan snel te detecteren. Zo is het heel eenvoudig om heerlijke gerechten klaar te maken.

- **Temperatuurregelsensor voor panbakken**
- **Temperatuurregelsensor voor frituren**, etc.

Onderdelen

■ Hoofdunit en bedieningspaneel





Temperatuurregelsensor voor frituren
(zie pagina 110).



Voorverwarmingsindicator
(zie pagina 111).

Timer
(zie pagina 112).



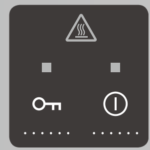
Temperatuurregelsensor voor panbakken
(zie pagina 110).



Voorverwarmingsindicator
(zie pagina 110).

Menu Verwarmen (zie pagina 109).
Beschikbaar voor alle inductiezones.

■ Algemene bedieningselementen





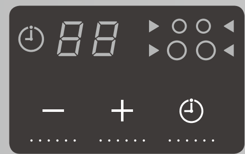
Waarschuwingslampje voor hoge temperatuur
- Het lampje gaat branden wanneer de bovenplaat te warm wordt.
- Zelfs wanneer de apparatuur is uitgeschakeld, blijft het lampje ⚠ branden terwijl de bovenplaat nog steeds warm is en knippert de toets H op het bedieningspaneel en geeft aan inductiezones warm zijn.



Hoofdschakelaar en bijbehorend lampje
- Het lampje van de hoofdschakelaar brandt wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Als er een minuut is verstreken zonder dat het apparaat is gebruikt, schakelt het zich automatisch uit.



Toets voor kindervergrendeling en bijbehorend lampje
- Met deze toets kunt u alle bedieningselementen vergrendelen om verkeerd gebruik van de apparatuur te voorkomen.
- Na inschakeling van de apparatuur moet u de toets gedurende 3 seconden aan blijven raken. U deactiveert de functie door de toets nogmaals 3 seconden in te drukken.



Timer
- De timer kunt u gebruiken met het menu Verwarmen van alle inductiezones.
- De timer kan echter niet gebruikt worden met de **temperatuurregelsensor voor panbakken** of de **temperatuurregelsensor voor frituren**.
- Ga voor meer informatie over hoe u de timer instelt, naar pagina 112.

■ Kookzones

Kookzone

KY-B84BX/KY-B64BX



Gebruik witte stippellijnen als richtlijnen.

KY-B84BG/KY-B64BG



Gebruik zones die in het wit als richtlijnen.

Verlichte cirkel
(Alleen voor KY-B84BX/ KY-B64BX)

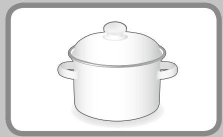
Wanneer de hoofdschakelaar is ingeschakeld, krijgen de verlichte cirkels een blauwe gloed.
De verlichte cirkels krijgen een lichtere gloed rondom alle inductiezones die in gebruik zijn.

Type pannen die gebruikt kunnen worden

Materiaal

Geschikte pannen


IJzer/gietijzer


Geëmailleerd ijzer


Magnetische roestvrij staal (magneten blijven aan de onderkant plakken).

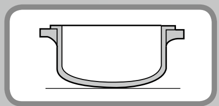
* Het verwarmingsvermogen is mogelijk niet zo sterk als bij sommige roestvrij stalen pannen.

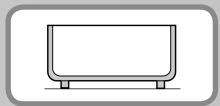
Ongeschikte pannen
- Aluminum/koper
- Hittebestendig glas
- Keramiek en aardewerk

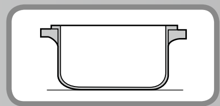
Vorm van de onderkant

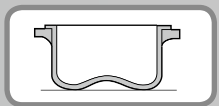
Geschikte pannen
De bodem is plat en heeft gelijkmatig contact met de bovenplaat.

Ongeschikte pannen


Pannen met een ronde bodem


Pannen met pootjes of uitstekingen

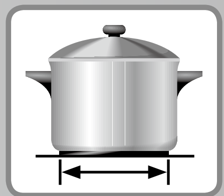

Pannen met een dunne bodem


Pannen met een kromme bodem

* Gebruik geen pannen met een bodem met een kromming van 3 mm of meer, omdat dan mogelijk de veiligheidsmaatregelen niet goed werken, het warmtevermogen lager is of de pan niet verwarmd wordt.

Grootte (diameter bodem)

Geschikte pannen
Voor voorste inductiezones: 14,5 cm of meer
Voor achterste inductiezones: 12 cm of meer
* Gebruik pannen die even groot zijn als de kookzone.



LET OP
- **Verwarm geen lege geëmailleerde pannen. Laat geëmailleerde pannen niet verschroeien tijdens het koken.** Emaillelagen kunnen smelten en de bovenplaat beschadigen.
- **Gebruik geen keramische of aardewerkpannen zelfs als deze gemaakt zijn voor inductieverwarming.**
  - Afhankelijk van de vorm kunnen sommige keramische en aardewerkpannen de inductiezones beschadigen.
  - Wanneer de inductiezone een hoge temperatuur bereikt, wordt het verwarmingsvermogen zo geregeld dat het warmteniveau wordt verlaagd en kan er niet goed gekookt worden. Het verwarmen wordt mogelijk automatisch uitgeschakeld door veiligheidsmaatregelen.

OPMERKING
Wanneer u gebruik maakt van de **temperatuurregelsensor voor frituren** of de **temperatuurregelsensor voor panbakken**, kunnen de volgende situaties ontstaan afhankelijk van het type, het materiaal en de vorm en grootte van de bodem van de pan.
- De werkelijke olietemperatuur verschilt van de ingestelde olietemperatuur.
- De voorverwarmingstijd wordt verlengd.
- De pan wordt niet verwarmd vanwege een ontdekte afwijking.

■ Hoe u nagaat of een pan geschikt is voor inductie



1. **Plaats de pan gevuld met een kopje water op een inductiezone.**
2. **Tik op de toets van de hoofdschakelaar om deze in te schakelen.**
3. **Tik op de toets van de te gebruiken inductiezone en controleer het aan-/uit-lampje.**
   (hier de inductiezone linksvoor)
   - Als de pan geschikt is, blijft het lampje branden.
   - Is de pan ongeschikt, dan gaat het lampje knipperen.
4. **Raak nogmaals de toets van stap 3 aan om de inductiezone uit te schakelen.**
   (hier de inductiezone linksvoor)

Voorbereiden



1. Plaats de pan in het midden van de inductiezone.
- Bedek de infraroodsensors van de voorste inductiezones volledig met de pan.
- Veeg bij het frituren en het panbakken het water of de vlekken op de bovenplaat en de binnen- en buitenkant van de pannen af, zodat de temperatuur van de bodem van de pan correct kan worden gedetecteerd.

  * De infraroodsensor detecteert en regelt de temperaturen van de bodem van de pan. Hiermee voorkomt u oververhitting en wordt de ingestelde temperatuur weer hersteld nadat deze werd verlaagd na het toevoegen van ingrediënten.

2. Tik op de toets van de hoofdschakelaar (en houd heel even vast) om deze in te schakelen.
Als er een minuut is verstreken zonder dat het apparaat is gebruikt, schakelt het zich automatisch uit.
➡ In dit geval dient u de hoofdschakelaar weer in te schakelen.

3. Voer de gewenste bewerking uit.
- Ga voor het menu Verwarmen naar pagina 109.
- Ga voor het menu voor panbakken naar pagina 110.
- Ga voor het frituurmenu naar pagina 110.

Veiligheidsmaatregelen

De inductiezone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer er een afwijking wordt gedetecteerd.
- **Automatische uitschakeling bij niet gedetecteerde pan** (zie pagina 119).
- **Automatische uitschakeling bij klein object** (zie pagina 119).
- **Automatische uitschakeling bij lege pan** (zie pagina 120).
- **Automatische uitschakeling bij vergeten uitschakeling** (zie pagina 116).

De hoofdschakelaar wordt automatisch uitgeschakeld als het apparaat niet wordt gebruikt.
- **Automatische uitschakeling van hoofdschakelaar** (zie pagina 116).

Het verwarmingsvermogen wordt automatisch gereduceerd om oververhitting te voorkomen.
- **Functie voor het voorkomen van oververhitting** (zie pagina 117).

Het lampje brandt wanneer de bovenplaat warm is.
- **Waarschuwingslampje voor hoge temperatuur** (zie pagina 105).

Het bedieningspaneel wordt vergrendeld om misbruik van het apparaat te voorkomen.
- **Kindervergrendeling** (zie pagina 105).

Menu Verwarmen

Voor het sudderen, koken, verwarmen, stomen, roerbakken en panbakken
Beschikbaar voor alle inductiezones.

WAARSCHUWING
- **Roer vloeistoffen door voordat u deze verwarmt.** Anders kunnen de ingrediënten plotseling opspatten of kan de pan gaan springen waardoor u letsel of brandwonden kunt oplopen.
- **Zorg dat de pan niet oververhit raakt tijdens het voorverwarmen voor roerbakken en panbakken.**

LET OP
Wees extra voorzichtig wanneer u de pan voorverwarmt met een kleine hoeveelheid olie. De pan kan oververhit raken en beschadigd raken.

1. Raak de toets aan van de te gebruiken inductiezone om het verwarmen te starten.
(hier de inductiezone linksvoor)
Standaard warmteniveau: 7

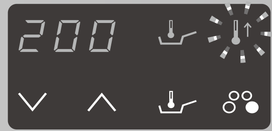
2. Raak deze toets aan als u het warmteniveau wilt aanpassen.
(Links: verlagen, rechts: verhogen)
Er zijn in totaal 18 niveaus. (zie pagina 113).
Raak de toets aan en houd deze in gedrukt om het warmteniveau snel te veranderen.
* Ga voor meer informatie over hoe u de timer instelt naar pagina 112.

3. Raak nogmaals de toets van stap 1 aan om de inductiezone uit te schakelen.
(hier de inductiezone linksvoor)

OPMERKING
Wanneer u langer dan 45 minuten verwarmt, moet u de timerfunctie gebruiken om te voorkomen dat de functie “**Automatische uitschakeling bij vergeten uitschakeling**“ wordt geactiveerd. Ga voor meer informatie over hoe u de timer instelt naar pagina 112.

Menu voor panbakken
met de temperatuurregelsensor voor panbakken

Beschikbaar voor de inductiezone rechtsvoor.



1. **Raak deze toets aan om de temperatuurregelsensor voor panbakken in te schakelen.**
   Standaardtemperatuur: 200 °C
2. **Raak deze toets aan om de temperatuur aan te passen.**
   (Links: verlagen, rechts: verhogen)
   Aanpasbaar temperatuurbereik: 140 °C tot 230 °C (zie pagina 114).
   De werkelijke temperatuur van de bodem van de pan kan verschillen van de ingestelde temperatuur, afhankelijk van de pan. Pas de temperatuur met deze toetsen aan.
3. **Wanneer het voorverwarmingslampje ( ) verdwijnt, moet u ingrediënten toevoegen.**
   De apparatuur begint te piepen.

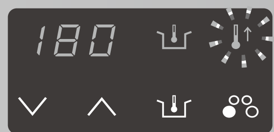
   Wanneer tegelijkertijd de inductiezone rechtsachter wordt gebruikt, duurt het langer om voor te verwarmen.
4. **Raak deze toets aan om de temperatuurregelsensor voor panbakken uit te schakelen.**

OPMERKING
De timer kan niet samen met de “**temperatuurregelsensor voor panbakken**“ worden gebruikt.

Menu voor frituren
met de temperatuurregelsensor voor frituren

Beschikbaar voor de inductiezone linksvoor.

WAARSCHUWING
Gebruik voor frituren een laag olie van minimaal 200 g en ten minste 1 cm dik. Anders kan er brand ontstaan.



1. **Raak deze toets aan om de temperatuurregelsensor voor frituren in te schakelen.**
   Standaardtemperatuur: 180 °C

2. **Raak deze toets aan om de temperatuur aan te passen.**
   (Links: verlagen, rechts: verhogen)
   Aanpasbaar temperatuurbereik: 140 °C tot 200 °C (zie pagina 114).
   De werkelijke olietemperatuur kan verschillen van de ingestelde temperatuur, afhankelijk van de pan. Pas de temperatuur met deze toetsen aan.
3. **Wanneer het voorverwarmingslampje ( ) verdwijnt, moet u ingrediënten toevoegen.**
   De apparatuur begint te piepen.
4. **Raak deze toets aan om de temperatuurregelsensor voor frituren uit te schakelen.**

OPMERKING
- De timer kan niet samen met de “**temperatuurregelsensor voor frituren**“ worden gebruikt.
- De “**temperatuurregelsensor voor frituren**“ en de inductiezone linksachter kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

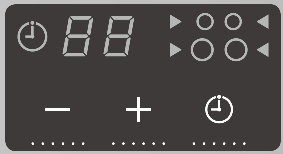
U zorgt er als volgt voor dat de temperatuurregelsensor voor frituren goed blijft functioneren
- Volg de instructies over de hoeveelheid en diepte van de olie zorgvuldig op.
  Hoeveelheid: 200 g tot 800 g (0,22 L tot 0,9 L)
  Diepte: minimaal 1 cm
- Plaats de pan in het midden van de inductiezone linksvoor.
- Gebruik geen hete olie, bruingekleurde olie, vieze olie of olie met voedselresten.
- Let goed op het type, het materiaal, de vorm, de grootte en de bodem van de pan die u gebruikt. (zie pagina 106).
- Verwijder alle vlekken van de bovenplaat en van de bodem van de pan.
- Niet gaan koken wanneer de bovenplaat warm is.
- Voeg pas ingrediënten toe wanneer het voorverwarmingslampje ( ) is verdwenen. (Het verwarmen kan worden stopgezet vanwege een gedetecteerde afwijking.)
- Wanneer het apparaat bezig is met voorverwarmen, moet u geen olie toevoegen of de pan op een andere inductiezone plaatsen.

Het gespetter van olie minimaliseren
- Doe geen olie in een pan die van binnen nat is.

Inductiekoken

■ Timer

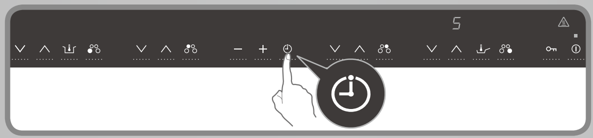
De timer is handig wanneer u langere tijd gaat sudderen.
Beschikbaar voor alle inductiezones die gestart zijn met voorverwarmen.



1. **Tik op de toets van de hoofdschakelaar om deze in te schakelen.**

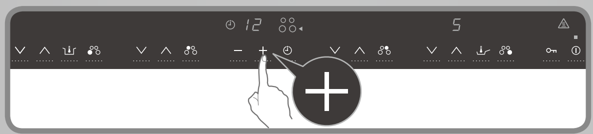
2. **Open het menu Verwarmen.**
   Ga voor het menu Verwarmen naar pagina 109.

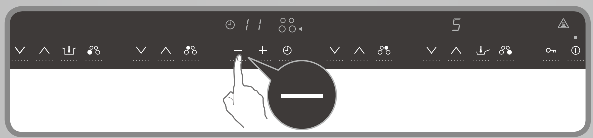
3. **Raak deze toets aan om de inductiezone te selecteren.**



▶ gaat knipperen wanneer de bijbehorende inductiezone wordt geselecteerd.

4. **Raak deze toets aan om de tijd in te stellen.**





Instellingenbereik timer: 1 minuut t/m 99 minuten
- Raak de toets aan en houd deze in gedrukt om de tijd snel te veranderen.
- Als u de toets — eerst aanraakt, telt de tijd af vanaf 99 .
- U annuleert de actie door de toets aan te raken totdat – – wordt weergegeven.

Wanneer de tijd 00 bereikt, gaat de apparatuur piepen en wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Schema van aanpassing van warmteniveau

■ Algemene verwarming

		Laag								Normaal					Hoog				
	Warmteniveau	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.
Smelten	Chocolade	■	■																
Smelten	Boter		■	■	■														
Smelten	Honing			■	■														
Verwarmen	Soep (bijvoorbeeld linzensoep)		■	■	■														
Verwarmen	Melk							■	■	■	■								
Verwarmen	Frankfurters									■	■	■							
Sudderen	Stoofpot							■	■	■									
Sudderen	Pastasaus							■	■	■									
Sudderen	Rijstpudding							■	■	■									
Sudderen	Visfilets								■	■	■								
Sudderen	Witte saus									■	■	■	■						
Panbakken	Pan voorverwarmen															■	■	■	
Panbakken	Roerbakken																■	■	
Panbakken	Spiegeleieren													■	■				
Panbakken	Pannenkoeken											■	■	■	■				
Panbakken	Omelet											■	■	■	■				
Panbakken	Steak, spek, koteletten												■	■					
Panbakken	Visfilets											■	■	■					
Panbakken	Gehaktballen							■	■	■									
Koken	Pasta, water																■	■	■
Koken	Groente													■	■	■	■		
Koken	Rijst							■	■	■									
	Warmteniveau	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.

* De warmtewaarden voor pannen verschillen afhankelijk van het materiaal. Controleer het warmteniveau regelmatig en pas ze indien nodig aan.

Schema van temperatuuraanpassing

■ Temperatuurregelsensor voor panbakken (5 niveaus)

°C	140	160	180	200	230
Mogelijke menu's					Pannenkoeken
					Roerbakken
				Lamskoteletten, visfilets	
			Steak, varkensvlees, kipfilets		
			Schnitzel		
			Gebakken aardappelen		
			Spek, Saucijzen		
			Spiegeleieren		
			Wentelteefjes		
		Omelet			
		Tosti's			
		Hamburgers			

■ Temperatuurregelsensor voor frituren (7 niveaus)

°C	140	150	160	170	180	190	200
Mogelijke menu's						Croûtons	
				Bevroren voedingsmiddelen			
				Tempura (garnalen, vis)			
				Donuts			
				Tempura (groente)			
			Gefrituurde kip				
		Champignons					
		Zelfgemaakte chips					

Reinigen

LET OP

- **Voordat u de apparatuur kunt reinigen, moet u de hoofdschakelaar uitschakelen. Laat de bovenplaat eerst afkoelen voordat u deze reinigt.**
- **Gebruik geen stoomreiniger.** Er mag geen water in de elektrische onderdelen terechtkomen. Hierdoor gaat de apparatuur kapot.

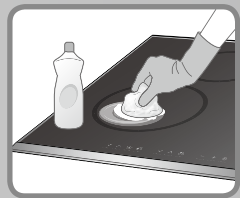
Zorg er altijd voor dat de apparatuur schoon is.
Spetters van etenswaar of olie die op de apparatuur verschroeid zijn, zijn erg moeilijk te verwijderen.

■ Bovenplaat en bedieningspaneel

Lichte vlekken: Veeg deze af met een vochtige doek.

Olievlekken:
- Veeg deze af met een doek die is bevochtigd met een verdund neutraal reinigingsmiddel.
- Gebruik geen krachtige zuurhoudende of alkalische reinigingsmiddelen, zoals bleekmiddel, of een reinigingsmiddel voor synthetische behuizingen. Deze kunnen verkleuringen veroorzaken.

Grote vlekken: Breng wat schuimreiniger aan op de bovenplaat of op het bedieningspaneel en schraap alle vlekken weg met gekreukte plastic folie.



OPMERKING
Vergeet niet de vlekken te verwijderen van de bodem van de pan. Anders branden de vlekken in de bovenplaat in.

■ Bovenframe

Veeg sausvlekken direct van het bovenframe af.
Doet u dit te laat, dan zijn ze niet meer te verwijderen.

Problemen oplossen

Controleer de volgende informatie voordat u vragen stelt of onderhoud aanvraagt.

■ Stroombron

Symptoom	Mogelijk oorzaak
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	- De hoofdschakelaar is niet op AAN gezet. De schakelaar is zo ontworpen dat deze niet gemakkelijk op AAN wordt gezet als deze per ongeluk wordt aangeraakt. ➡ Raak de hoofdschakelaar langer aan. - De “**kindervergrendeling**“ is geactiveerd (zie pagina 105).
	Automatische uitschakeling hoofdschakelaar 1 minuut nadat er niets is gedaan na het aanzetten van de hoofdschakelaar wordt de hoofdschakelaar automatisch uitgezet. ➡ Zet de hoofdschakelaar weer op AAN.
	De “**temperatuurregelsensor voor frituren**“ en de inductiezone linksachter kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.
De inductiezone werd tijdens het gebruik automatisch uitgeschakeld.	**Vergenten automatische uitschakeling UIT te zetten** Als een toets 45 minuten niet wordt aangeraakt terwijl een inductiezone in gebruik is, klinkt een zoemer en word de inductiezone automatische uitgeschakeld. ➡ Raak de toets nogmaals aan. * Voor stoven wordt het gebruik van de timer aanbevolen (zie pagina 112).

■ Bedieningspaneel

Symptoom	Mogelijk oorzaak
De toetsen werken niet.	- Uw vingertoppen zijn bedekt of er zitten pleisters op. - U voerde de handeling uit terwijl u de handgreep van de pan vasthield. - Er zitten vlekken op het bedieningspaneel. ➡ Zet de hoofdschakelaar op UIT en verwijder al het vuil. Zet de hoofdschakelaar daarna op AAN. * Verwijderen na frituren.
De toetsen reageren zelfs wanneer ze in de buurt worden aangeraakt.	Er kan water of een andere vloeistof op of rond de toetsen zitten. ➡ Verwijder alle vloeistoffen rond de toetsen.

■ Geluiden

Symptoom	Mogelijk oorzaak
Er klinkt geluid tijdens het koken.	Uiteenlopende resonerende geluiden kunnen hoorbaar zijn afhankelijk van het soort pan. Mogelijk voelt u lichte trillingen wanneer u de handgreep vasthoud waardaar de pan iets kan verschuiven. ➡ Dit is geen storing. Als u de pan iets verplaatst, kan het geluid verdwijnen.
	Als de pan tijdens het koken wordt verwijderd, kunt u een kort metaalachtig geluid horen.
Het geluidsniveau van de hoofdeenheid neemt toe en af.	Dit is het geluid van de koelventilator in de hoofdeenheid. Het geluidsniveau hangt af van het warmteniveau en het materiaal waarvan de pan is gemaakt (wanneer het warmteniveau toeneemt, gaat de ventilator sneller draaien waardoor deze meer geluid maakt).
Zelfs na het uitzetten van de hoofdschakelaar maakt de ventilator nog geluid.	Zolang de hoofdeenheid van binnen nog warm is, blijft de koelventilator draaien (wanneer de temperatuur afneemt, stopt deze automatisch).

■ Verwarmingsvermogen

Symptoom	Mogelijk oorzaak
Het verwarmingsvermogen van een inductiezone lijkt zwakker te zijn.	**Functie ter voorkoming van oververhitting** Als de bodem van de pan oververhit raakt, bijvoorbeeld door te lang voorverwarmen, neemt het verwarmingsvermogen automatisch af. De stroomindicatie blijft echter hetzelfde (de functie wordt uitgeschakeld wanneer de pan is afgekoeld.)
	Er worden keramische of aardewerken potten gebruikt. ➡ Gebruik geen keramische of aardewerken potten, ook al zijn ze geschikt voor inductiekoken.
Wanneer meerdere inductiezones tegelijk worden gebruikt: - Het verwarmingsniveau neemt af. - De stroomindicator neemt automatisch af. - Het warmteniveau neemt niet toe.	Het warmteniveau wordt automatisch geregeld om te voorkomen dat het totale stroomverbruik binnen de limiet blijft (zie pagina 121). * De stroomindicator van een inductiezone kan vanzelf afnemen. Zelfs na het aanraken van  , neemt deze mogelijk niet af en kan het apparaat pieptonen afgeven.

Problemen oplossen

■ Menu voor panbakken

Symptoom	Mogelijk oorzaak
- Het voorverwarmen duurt te lang. - De werkelijke temperatuur wijkt af van de ingestelde temperatuur.	- De pan is van de infraroodsensor af verplaatst. - Er zitten vlekken op de onderkant van de pan of op de bovenplaat. - Er is tijdens het voorverwarmen water, olie of voedsel toegevoegd. - De temperatuur van de onderkant van de pan kan afhankelijk van het type pan afwijken van de ingestelde temperatuur. * Als de werkelijke temperatuur onjuist is, stelt u de temperatuur bij met ∨ ∧ (zie pagina 110).

■ Menu voor frituren

Symptoom	Mogelijk oorzaak
- Het voorverwarmen duurt te lang. - De werkelijke temperatuur wijkt af van de ingestelde temperatuur.	- De pan is van de infraroodsensor af verplaatst. - Er zitten vlekken op de onderkant van de pan of op de bovenplaat. - Er is meer dan 800 g olie toegevoegd. - Er wordt hete olie, bruin gekleurde olie, troebele olie of olie gevuld met voedselresten gebruikt. - De olietemperatuur kan afwijken van de ingestelde temperatuur of het voorverwarmen duurt langer afhankelijk van het type en materiaal en de vorm en grootte van de onderkant van de pan. * Als de temperatuur van de olie te hoog is, stelt u de temperauur bij met ∨ ∧ (zie pagina 111).

Foutindicaties

Zoek bij de volgende foutindicaties de oorzaak en neem de oorzaak weg.
Het verwarmen wordt automatisch hervat nadat de oorzaak is weggenomen.

Indicatie	Mogelijk oorzaak
De indicator licht op of knippert - Inductiezone links- of rechtsvoor U 16 - Inductiezone links- of rechtsachter U8 1 **Foutdetectie bedieningstoetsen**	- Er zit water of vuil op of rond het bedieningspaneel of water of andere inhoud is overgekookt. ➡ Verwijder het water of vuil (als de inductiezone was uitgeschakeld, zet u deze weer aan door de toets aan te raken). - De bovenplaat is 3 seconden of langer aangeraakt (behalve handelingen waarvoor de toetsen 3 seconden of langer aangeraakt moeten blijven, zoals het snel aanpassen van de timer).
De indicator knippert. 7 **Automatische uitschakeling bij geen gedetecteerde pan** **Automatische uitschakeling wegens klein voorwerp**	- Er is geen pan op de inductiezone geplaatst. - Er is een pan verwijderd terwijl deze werd verwarmd. - De pan staat niet gecentreerd op de inductiezone. - Er is een ongeschikte pan gebruikt (zie pagina 106). - Er ligt een metalen keukengereedschap, zoals een mes of lepel, op de bovenplaat. Als deze niet worden verwijderd, gaat na een minuut het displaay uit en wordt de hoofdschakelaar uitgezet. * De infraroodsensor kan storen in een omgeving met veel licht en 7 knippert niet ook al is er geen pan op de inductiezone geplaatst. ➡ Zet de inductiezone uit en daarna weer aan.

Foutindicaties

Zoek bij de volgende foutindicaties de oorzaak en neem de oorzaak weg. Raak daarna de toets van de inductiezone rechts- of linksvoor aan (of) om een foutindicatie op te heffen.

Indicatie	Mogelijk oorzaak
U04 **Filterverstoppingsdetectie** (voor filter van inlaat- of uitlaatopening)	- De inlaat- of uitlaatopening is verstopt. - Er heeft zich vuil opgehoopt in de inlaat- of uitlaatopening. ➡ Verwijder alle verstoppingen.
- Inductiezone links- of rechtsvoor U13 - Inductiezone links- of rechtsachter U71 **Automatische uitschakeling bij lege pan**	Er is een lege pan verwarmd. * Hoe lang het duurt voor de inductiezones worden uitgeschakeld, verschilt afhankelijk van het type pan. * De functie wordt mogelijk niet goed geactiveerd bij sommige typen pannen of als het warmteniveau te laag is. ➡ Stop de ingrediënten in de pan en raak de toets opnieuw aan. Bij het frituren werd die olie per ongeluk voorverwarmd door het verwarmingsmenu in plaats van het frituurmenu.
U33 **Automatische uitschakeling bij ongeschikte pan** (bij frituren)	- Sommige pannen zijn ongeschikt afhankelijk van de vorm en de grootte en het type en materiaal van de onderkant (zie pagina 106). - Er is meer dan 800 g olie toegevoegd.
U34 **Automatische uitschakeling bij slippende pan** (bij frituren)	- De pan staat niet op de juiste positie. - Er is meer dan 800 g olie toegevoegd. - Er werden ingrediënten toegevoegd terwijl de voorverwarmingsindicator werd weergegeven. ➡ Nadat u de fout hebt hersteld, kunt u de toets opnieuw aanraken om het voorverwarmen te hervatten.

* U kunt de fout U71 ook opheffen met fr .
U kunt de fouten U33 en U34 ook opheffen met .

Als u de bovengenoemde problemen niet kunt oplossen of als er een fout H□□ wordt weergegeven, neemt u contact op met het servicecentrum.

➡ Zet de hoofdschakelaar en de stroomverbreker op UIT en neemt contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht of met het servicecentrum voor informatie over het 2-cijferige getal na een “H”.

OPMERKING
Raardpleeg het garantiecertificaat voor de contactgegevens van het servicecentrum.

Specificaties

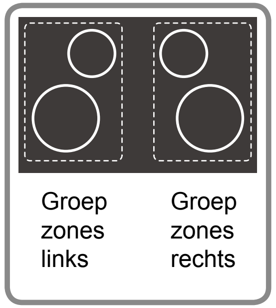
	KY-B84BX	KY-B84BG	KY-B64BX	KY-B64BG
Stroomvoorziening	Eenfasig: 220-240 V ~ 50 Hz Driefasig: 380-415 V 2N~ 50 Hz			
Stroomverbruik	7.200 W			
Stand-by stroomverbruik (bij benadering)	0,2 W * Wanneer de hoofdschakelaar op UIT staat			
Afmetingen (bij benadering)	B 773 / D 536 / H 66 mm		B 607 / D 536 / H 66 mm	
Gewicht (bij benadering)	15,6 kg	15,5 kg	13,5 kg	13,4 kg
Verlichte cirkel	Aanwezig	Niet aanwezig	Aanwezig	Niet aanwezig

Maximaal verwarmingsvermogen	3.300 W		1.800 W	
Warmteafstelling (bij benadering)	18 niveaus instelbaar Van 70 W tot 3.300 W		18 niveaus instelbaar Van 50 W tot 1.800 W	
Afstelling frituurtemperatuur (bij benadering)	7 niveaus instelbaar 140 °C tot 200 °C	—	—	—
Afstelling panbaktemperatuur (bij benadering)	—	5 niveaus instelbaar 140 °C tot 230 °C	—	—
Kooktimer	1 minuut t/m 99 minuten			

Als de inductiezones in dezelfde groep, bijvoorbeeld de inductiezones rechtsvoor en rechtsachter of linksvoor en linksachter tegelijk worden gebruikt, wordt het verwarmingsvermogen van de inductiezones als volgt geregeld om het totale stroomverbruik te beperken.

- De stroomindicator verandert niet, maar het verwarmingsvermogen neemt af.
- Het warmteniveau wordt automatisch één of twee niveaus verlaagd.
- Het verwarmingsvermogen kan niet worden verhoogd.

➡ Als u hoge warmteniveaus nodig hebt, moet u de inductiezones voor en achter niet tegelijk gebruiken of het warmteniveau van een van de inductiezones in dezelfde groep verlagen.



Panasonic Corporation
http://panasonic.net

ZY02-A74
F1112K0

Printed in Japan